臺灣總督府

中央研究所農業部彙報

第九十號

臺灣に於ける蔬菜栽培要覽

臺灣總督府中央研究所

昭和七年五月

本彙報は大正八年刊行したる「臺灣に於ける蔬菜栽培要覽」を基礎こし更に其後施行せる試驗調查の成績を以て訂正增補したるものにして一般當業者の參考に資せんが爲之を印刷に附す。

昭和七年五月

臺灣總督府中央研究所農業部長
農學博士 大島金太郎

臺灣總督府中央研究所 農業部彙報 第九十號

臺灣に於ける蔬菜栽培要覧 目次

頁

第一章 蔬菜の名稱及原產地……1

第二章 栽培期節……5

第三章 種類及品種……17

第四章 栽培表……39

臺灣に於ける蔬菜栽培要覽

囑託 安倍輝吉

第一章 蔬菜の名稱及原產地

根菜類

和名	臺灣名	英名	獨名	佛名	學名	科名	原產地
蘿蔔(萊菔、大根)	菜頭	Radish.	Radies.	Radis.	Raphanus. sativus, L.	十字科	西部亞細亞
蕪菁		Turnip.	Herbst-rübe.	Navet.	Brassica campestris L. var. rapifera Metz.	十字科	北部歐洲
胡蘿蔔		Carrot.	Mehre Gelbr-übe.	Carotte.	Daucus Carota, L.	繖形科	英國
牛蒡		Edible Burdock.	Japanische Klette.	Bardane Géante.	Arctium Lappa, L.	菊科	日本
火焔菜		Beet root.	Runkel-rübe.	Betterave. Racine d' abondance.	Beta vulgaris, L.	藜科	歐洲
薯蕷(長芋・佛手薯)	田薯	Chinese yam.	Chinensische yam.	Igname de la Chine.	Dioscorea Batatas, Dene.	薯蕷科	支那
豆薯(臺灣種)	刈薯	Short-podded yam bean.			Pachyrhizus angulatus, Rich.	荳科	熱帶地に產す
甘藷	番薯	Sweet potato.	Batate.	Batate douce.	Ipomaea Batatas, Poir.	旋花科	中央亞米利加

莖菜類

和名	臺灣名	英名	獨名	佛名	學名	科名	原產地
蓮根		Indian Lotus.	Lotos.	Lotus.	Nelumbo nucifera, Gaertn.	睡蓮科	印度
薑(生姜)	姜仔	Zingiber.	Ingwer.	Zingembre.	Zingiber officinale, Rosc.	蘘荷科	印度
馬鈴薯(爪哇薯)		Potato.	Kartoffel.	Pomme de Terre.	Solanum tuberosum, L.	茄科	智利
菊芋		Jerusalem Artichoke.	Erdapfel.	Topinambour.	Helianthus tuberosus, L.	菊科	北米
慈姑(燕尾草)		Arrowhead.	Pfeil-krout.	Sagittaire.	Sagitaria sagittifolia, L f. sinensis Mak.	澤瀉科	東洋
甘露兒(草石蠶)		Chinese Artichoke.		Stachys du Japan.	Stachys Sieboldii, Miq.	唇形科	東洋
里芋(青芋)	芋仔	Taro.			Colocasia antiquorum, Schott.	天南星科	印度馬來
球莖甘藍		Kohl-rabi.	Knoll-kohl.	Chou-rave.	Brassica oleracea L. caulo-rapa.	十字科	歐洲

和名	臺灣名	英名	獨名	佛名	學名	科名	原產地
葱(ねぎ)	葱仔(サンガア)	Welsh onion.	Schnittzwiebel.	Ciboule.	Allium fistulosum, L.	百合科	西比利亞
分葱(わけぎ)(臺灣種)	葱仔(サンガー)(大頭葱(トアタウサン))	Shallot.	Schalotte.	Kebolote.	Allium ascalonicum, L.	百合科	西部亞細亞(パレスタイン)
韮葱(にらねぎ)		Leek.	Lauch. Porree.	Poireau	Allium Porrum, L.	百合科	瑞西
韮(にら)(臺灣種)	韮菜(クウサイ)				Allium odorum, L.	百合科	東洋
薤(らつきよ)	蕗蕎(ロオギオ)				Allium Bakeri, Regel.	百合科	東洋
蒜(にんにく)(大蒜)	蒜仔(ソアヌナア)	Garlic.	Gewöhnlicher knoblauch.	Ail ordinaire.	Allium Scorodoprasum, L. var. viviparum Regel.	百合科	西部亞細亞
百合(ゆり)		Lily.	Lilie.	Lis.	Lilium sp'	百合科	朝鮮
石刁柏(あすぱらがす)		Asparagus.	Spargel.	Asperge.	Asparagus officinalis, L.	百合科	英國
菰(まこも)(臺灣種)	茭白筍(コアペエスン)				Zizania latifolia, Turcz.	禾本科	南部支那
筍(たけのこ)(1麻竹 2綠竹)	竹筍(テクスン)	Bamboo sprout			1. Dendrocalamus latiflorus, Munro 2. Bambusa Oldhami Munro	禾本科	熱帶東洋

葉菜類

和名	臺灣名	英名	獨名	佛名	學名	科名	原產地
萵苣(ちさ)	萵仔菜(オアーサイ)	Lettuce.	Lattich.	Laitue Cultiée.	Lactuca sativa, L.	菊科	西部亞細亞、北部亞弗利加
苦苣(きくぢさ)(菊萵苣)		Endive. white chicory.	Endivien.	Chicorée Endive.	Cichorium Endivia, L.	菊科	印度
蒲公英(たんぽぽ)		Dandelion.	Löwenzahn.	Pissenlit. Dent-de-lion.	Taraxacum officinale, Web.	菊科	歐洲
甘藍(かんらん)(たまな はぼたん)	高麗菜(コオレエサイ)	Cabbage.	Kohl.	Chou-Cutive.	Brassica oleracea, L.	十字科	歐洲
大芥菜(おほからしな)	芥菜(コアサイ)	Chinese Cabbage Leaved Mustard.			Brassica juncea, Coss.	十字科	亞細亞
菘菜(つけな)(結球種)	卷心白菜(クンシムペエサイ)	Chinese Cabbage. Pe-tsai.	Petsai-kohl.	Chou de Shangton.	Brassica sinensis L, var. Pe'tsai, Pault.	十字科	支那
菘菜(つけな)(不結球種)	白菜(ペエサイ)				Brassica sinensis, L.	十字科	支那
水菜(みづな)(京菜)					Brassica japonica, Mak.	十字科	日本
菠薐草(はうれんさう)	飛龍菜(ペエリエンサイ)	Spinach. Sqinage.	Spinat.	Epinard.	Spinacia oleracea, L.	藜科	波斯?
茼蒿(しんぎく)	茼蒿菜(タンオアサイ)				Chrysanthemum coronarium. L.	菊科	地中海沿岸

和名	臺灣名	英名	獨名	佛名	學名	科名	原產地
菾菜	茄茉菜	Leaf beet. Swiss chard.	Beisskohl. Mangold.	Poirée.	Beta vulgaris. L.	藜科	地中海沿岸
蕗 (蕗)		Butter-bur.			Petasites japonicus, Miq.	菊科	樺太
白芋 (蓮芋)					Colocasia gigantia, Hook. f.	天南星科	東洋
蕹菜 (蕹菜)	蕹菜				Ipomaea aquatica, Forsk	旋花科	支那
水前寺菜 (臺灣種)	紅鳳菜				Gynura bicolor. D. C.	菊科	東洋
雁來紅 (臺灣種)	莧菜				Amarantus gangeticus, L.	莧科	支那及マレーにて栽培す
よもぎな (臺灣種)	角菜				Artemisia lactiflora, Wall.	菊科	支那
緑葉甘藍 (臺灣種)	隔藍菜	Kale.			Brassica oleracea, L.	十字科	
野蜀葵 (鴨兒芹)					Cryptotaenia japonica, Hassk.	繖形科	東洋
蘭葉	芹菜	Celery.	Sellerie.	Céleri.	Apium graveolens, L.	繖形科	瑞典
胡荽 (臺灣種)	芫荽	Coriander.	Coriander.	Coriandre.	Coriandrum sativum, L.	繖形科	南部歐洲
蘭芹菜		Persley.	Petersilie.	Persil.	Carum petroselinum, Benth.	繖形科	地中海沿岸
胡椒草		Garden Cress.	Garten kress.	Cressen alenois.	Lepidium sativum, L.	十字科	波斯
水田芥子		Water Cress.	Brunnenkresse	Cresson de fontaine.	Nasturtium officinale, R. Br.	十字科	
水芹	水芹菜				Oenanthe stolonifera, DC.	繖形科	東洋
紫蘇		Perilla.		Perilla de Nankin.	Perilla nankinensis, Dcne.	唇形科	佛領印度 東京

花菜類

和名	臺灣名	英名	獨名	佛名	學名	科名	原產地
花椰菜		Cauliflower.	Blumen kohl. Carviol.	Chou fleur.	Brassica oleracea L. cauliflora.	十字科	歐洲
木立花椰菜		Broccoli.	Brockoli. Spargelkohl.	Choux brocolis. Chou-fleur d' hiver.	Brassica oleracea L. asparogoides.	十字科	歐洲
千葉萱草	金針菜				Hemerocallis fulva. L.	百合科	
朝鮮薊		Globe Artichoke	Artischoke.	Artichaut.	Cynara corduneulus, L. f. Scolymus, Halac.	菊科	南部歐洲

和名	臺灣名	英名	獨名	佛名	學名	科名	原産地
蘘荷					Zingiber Mioga. Rosc.	蘘荷科	日本
羅勒	九層塔	Basil.	Basilikum.	Basilic grand	Ocimum Basilicum, L.	唇形科	熱帶亞細亞

果菜類

和名	臺灣名	英名	獨名	佛名	學名	科名	原産地
胡瓜	刺瓜	Cucumber.	Gurke.	Concombre.	Cucumis sativus, L.	葫蘆科	ヒマラヤ
甜瓜		Melon. Musk-melon.	Melone.	Melon.	Cucumis Melo, L.	葫蘆科	南部亞細亞
越瓜（白瓜）	菴瓜				Cucumis Melo L. var. Conomon, Mak.	葫蘆科	熱帶亞細亞
南瓜（なんきん かぼちや ぼうぶら）	金瓜	1. Chinasquash. 2. Spanish. gourd. 3. Pumpkin	Speise-kürkiss	Courges.	1. Cucumis moschata. Duch. 2. C. maxima, Duch. 3. C. Pepo, L.	葫蘆科	熱帶亞米利加
西瓜	時瓜	Water Melon.	Wasser-Melone.	Melon d' eau. Pastéque.	Citrullus vulgaris, Schrad.	葫蘆科	亞弗利加
冬瓜	菾瓜	Wox Gourd.		Courge á la Cire.	Benincasa cerifera, Savi.	葫蘆科	印度
扁蒲	匏仔	Calabash.	Flaschenfürbis.		Lagenaria vulgaris, Ser.	葫蘆科	東洋
絲瓜	菜瓜	Luffa Vegitable Sponge	Schwammfürbis	á Fruits Cylindrique.	Luffa aegyptica Mill.	葫蘆科	印度 馬來
苦瓜（にがうり）	苦瓜	Balsam pear.		Momordique.	Momordica Chrantia, L.	葫蘆科	南部亞細亞
隼人瓜		Chayote			Sechium edule, Sw.	葫蘆科	メキシコ
茄子	茄仔	Egg plant.	Eierpflange.	Aubergine.	Solanum Melongena, L.	茄科	南米
蕃茄		Tomato.	Tomate.	Tomate.	Lycopersicum esculentum, Mill.	茄科	秘露
蕃椒	蕃姜	Capsicum. Red pepper.	Schotenpfeffel.	Piment.	Capsicum annuum L. Capsicum longum, L.	茄科	南米
菜豆		Kidney bean. French bean.	Bohne.	Haricot. Phaséole.	Phaseolus vulgaris, L.	荳科	秘露
豇豆	菜豆	Asparagus bean.	Spargei bohne.	Dolique Asperge.	Vigna Catiang, Endl. var. sinensis, King.	荳科	支那
大豆（枝豆）	白豆 及 烏豆	Soy bean. Soja bean.	Soya bohne.	Soya	Glycine Soja, Benth.	荳科	日本
刀豆	關刀豆	Jack bean. Chickasaw lima			Canavalia ensiformis, D. C.	荳科	熱帶亞細亞
豌豆	荷蘭豆	Pea.	Erbse.	Pois.	Pisum sativum. L.	荳科	西班牙

和名	臺灣名	英名	獨名	佛名	學名	科名	原産地
蠶豆(そらまめ)	馬齒豆(ベエ キイ タウ)	Bread bean. Windsor bean.	Garten-Bohnen. Puff-Bohnen.	Féve. Gourgane.	Vicia Faba, L.	荳科	西部亞細亞
鵲豆(ふじまめ)	肉豆(バア タウ)	Lablab. Hyacinth bean.	Aegyptische Schminkbohne.	Dolique Lablab.	Dolichos Lablab, L.	荳科	印度
らいまめ豆の一種(臺灣種)	皇帝豆(ホン テエ タウ)				Phaseolus lunatus, L.	荳科	
あめりかねり		Okra.	Desbarer Eibisch.	Gombo.	Hibiscus esculentus, L.	錦葵科	南米

第二章　栽培期節

本表は既往に於ける當部試作成績及當部編纂農家便覽を參照し、本島各地に於ける調査により、北部、中部、南部に區別し、各種蔬菜に就き標準となし得べき栽培期日を示したるものなり。素より同一北中南部に於ても地方の異なるに從ひ多少前後するが如きことあるは止むを得ざる所なるべし。

種名	臺灣名	位置	播種期	播種最適期	移植期	收穫期	最多收穫期	備考
蘿蔔	菜頭	北部	自九月至三月	春播一月 秋播十月		春播自五月至六月 秋播自十一月至三月	春播五月 秋播自十二月至一月	特殊の栽培法によるときは夏季に栽培することを得然れども品質甚だ不良
		中部	自八月至十一月	自九月至十月		自十月至三月	自十一月至十二月	同
		南部	自八月至十一月	自九月至十月		自十月至三月	自十一月至十二月	同
二十日大根		北部	年中	自九月至一月		年中	自十月至二月	播種後30—40日にして收穫することを得夏季栽培は日覆を要す五、六、七、八月は栽培困難なり
		中部	年中	自九月至一月		年中	自十月至二月	
		南部	年中	自九月至一月		年中	自十月至二月	同
蕪菁		北部	自八月至十二月	十月上中旬		自十一月至三月	自十二月至一月	天王寺蕪菁、夏蕪菁は夏季栽培に適す
		中部	自八月至十二月	自九月至十月		自十月至三月	自十二月至一月	
		南部	自九月至十一月	十月		自十月至三月	自十一月至十二月	

種名	臺灣名	位置	播種期	播種最適期	移植期	收穫期	最多收穫期	備考
胡蘿蔔		北部	自九月 至三月	春播一月 秋播十月		春播自三月至七月 秋播自十一月至四月	春播五月 秋播自十二月至二月	殆ど年中栽培することを得
		中部	自九月 至十二月	自九月 至十月		自十一月 至四月	自十二月 至二月	
		南部	自九月 至十二月	自九月 至十月		自十一月 至四月	自十二月 至二月	
牛蒡		北部	自九月 至二月	春播二月 秋播十月		春播自六月至十月 秋播自十二月至四月	春播自六月至八月 秋播自一月至三月	殆ど年中栽培することを得
		中部	自八月 至十二月	自九月 至十月		自十二月 至五月	自一月 至三月	
		南部	自八月 至十二月	自九月 至十月		自十二月 至五月	自一月 至三月	六月以後畑地にあるものは多く腐敗す
火焔菜		北部	自九月 至十二月	十月上中旬		自十一月 至五月	自一月 至二月	栽培者少し
		中部	自八月 至十二月	自九月 至十月		自十月 至三月	自十二月 至一月	同
		南部	自九月 至十一月	十月		自十月 至三月	自十二月 至一月	同
薯蕷	田薯又 は山藥 薯	北部	自二月 至四月	三月		自九月 至四月	自十二月 至一月	
		中部	自二月 至四月	三月		自九月 至四月	自十二月 至一月	
		南部	自二月 至四月	三月		自九月 至四月	自十二月 至一月	
豆薯 （臺灣種）	刈薯	北部	自三月 至五月	四月		自十二月 至二月	自十二月 至一月	
		中部	自三月 至四月	三月		自十二月 至二月	一月	
		南部	自三月 至四月	三月		自十二月 至三月	一月	
甘藷	蕃薯	北部			五月 又は八月		十一月 又は二月	年中栽培することを得
		中部			自四月 至五月 又は自八月 至十月		自十月 至十一月 又は自一月 至四月	同
		南部			自八月 至十月		自二月 至五月	同
蓮根		北部	自二月 至四月	三月		自七月 至四月	自十二月 至一月	
		中部	自一月 至四月	二月		自八月 至三月	自十二月 至一月	

種名	臺灣名	位置	播種期	播種最適期	移植期	收穫期	最多收穫期	備考
		南部	自一月 至三月	二月		自八月 至三月	自十二月 至一月	
薑	姜仔	北部	自二月 至四月	三月		芽薑 自六月至十月 種薑 自十二月至三月	芽薑 九月 種薑 三月	
		中部	自一月 至四月	三月		芽薑 自六月至十月 種薑 自十二月至三月	芽薑 九月 種薑 三月	
		南部	自一月 至四月	二月		芽薑 自五月至九月 種薑 自十二月至二月	芽薑 八月 種薑 二月	
馬鈴薯		北部	自十月 至十二月	自十月下旬 至十一月上旬		自一月 至四月	自二月 至三月	北部に於ては水稻第二期作收穫後より第一期作植付に至る間の水田の裏作として栽培することを得新竹州下角板山及臺南州下阿里山等の如き高地にありては三月乃至四月に播種し七月乃至九月に收穫することを得
		中部	自十月 至十二月	十一月		自一月 至四月	自二月 至三月	
		南部	自九月 至十一月	十月		自一月 至三月	自一月 至二月	
菊芋		北部	自二月 至四月	三月		自十月 至二月	十一月	
		中部	—	—		—	—	
		南部	—	—		—	—	
慈姑		北部	自二月 至四月	三月		自九月 至十月	十月	
		中部	—	—		—	—	
		南部	—	—		—	—	
甘露兒		北部	自二月 至四月	三月		十一月	—	
		中部	—	—		—	—	
		南部	—	—		—	—	
里芋	芋仔	北部	自十二月 至四月	二月		自五月 至三月	十月	殆ど年中栽培することを得
		中部	自十一月 至四月	二月		自五月 至十月	九月	同
		南部	自十一月 至四月	二月		自五月 至十月	九月	同
水芋 （臺灣種）	水芋	北部			年中（三月）	年中	自八月 至十一月	
		中部			年中（一月）	年中	自八月 至十月	

種名	臺灣名	位置	播種期	播種最適期	移植期	收穫期	最多收穫期	備考
		南部			年中（一月）	年中	自八月 至十月	
球莖甘藍		北部	自九月 至二月	自十月 至十一月	自十月 至三月	自十一月 至五月	自十二月 至二月	移植後 40-50 日にて收穫することを得
		中部	自九月 至十二月	自十月 至十一月	自十月 至一月	自十一月 至三月	自十二月 至二月	
		南部	自九月 至十二月	自十月 至十一月	自十月 至一月	自十一月 至三月	自十二月 至二月	
葱（內地種）	葱仔	北部	春播自二月至三月 秋播自七月至九月	春播二月 秋播八月	春播自四月至五月 秋播自九月至十月	春播自七月至十二月 秋播自一月至四月	春播七月 秋播二月	年中栽培することを得、春播苗を八、九月に移植する時は十二月長大なる良品を收穫することを得
		中部	自六月 至九月	自八月 至九月	自九月 至十一月	自十二月 至三月	自一月 至二月	年中栽培することを得
		南部	自八月 至十月	九月	自十月 至十二月	自一月 至五月	自二月 至三月	同
葱（臺灣種）	葱仔（北葱又は水葱）	北部	自二月 至三月	二月	自四月 至六月	自六月 至十二月	自八月 至十一月	株分法により1株より數回收穫することを得
		中部	自一月 至三月	二月	自三月 至四月	自五月 至十月	自六月 至九月	同
		南部	自一月 至三月	二月	自三月 至四月	自五月 至十月	自六月 至九月	同
分葱（臺灣種）	葱仔 葱（大頭葱又は珠葱）	北部	自八月 至十月	九月		自十月 至三月	自十一月 至二月	株分法により1株より數回收穫することを得
		中部	自八月 至十一月	九月		自十月 至三月	自十一月 至二月	同
		南部	自九月 至十一月	九月		自十一月 至三月	自十二月 至二月	同
韮葱（リーキ）		北部	春播自二月至四月 秋播自八月至九月	春播三月 秋播九月	春播自四月至五月 秋播自十月至十一月	春播自七月至十二月 秋播自一月至四月	春播十二月 秋播三月	
		中部	自七月 至十月	九月	自九月 至十二月	自十二月 至五月	四月	
		南部	自八月 至十月	九月	自九月 至十二月	自十二月 至五月	四月	
韮（臺灣種）	韮菜	北部	年中	二月	年中（自二月至四月）	年中	自九月 至三月	繁殖は主に株分法による、一度移植する時は4箇年間引續き各月1回位宛收穫することを得
		中部	年中	十二月	年中（自二月至三月）	年中	自十月 至三月	
		南部	年中	十二月	年中（自二月至三月）	年中	自十月 至三月	

種名	臺灣名	位置	播種期	播種最適期	移植期	收穫期	最多收穫期	備考
薤	蕗蕎	北部	自八月 至十月	九月		自六月 至八月	自六月 至七月	
		中部	自十一月 至十二月	十一月		自六月 至七月	自六月 至七月	
		南部	自十一月 至一月	十二月		自六月 至七月	自六月 至七月	
葫(大蒜)	蒜仔	北部	自八月 至十二月	自九月 至十月		自十一月 至六月	自十二月 至二月	
		中部	自七月 至十二月	自九月 至十月		自十一月 至四月	自十二月 至二月	
		南部	自七月 至十二月	自九月 至十月		自十一月 至四月	自十二月 至二月	
百合		北部	自九月 至十月	—	—	自五月 至八月	自七月 至八月	
		中部	自十月 至十一月	—	—	自五月 至七月	七月	
		南部	—	—	—	—	—	
石刁柏		北部	年中	自九月 至二月	年中(自九月 至二月)	自四月 至五月	五月	繁殖法は株分及播種の2法による
		中部	年中	自九月 至二月	年中(自九月 至二月)	自四月 至八月	自七月 至八月	
		南部	年中	自九月 至二月	年中(自九月 至二月)	自四月 至八月	自七月 至八月	
菰 (臺灣種)	茭白筍	北部			自三月 至四月	自九月 至十一月	十月	日月潭にては八月より收穫することを得
		中部			自三月 至四月	自九月 至十一月	十月	
		南部			自二月 至三月	自九月 至十一月	自十月 至十一月	
筍	竹筍	北部			自四月 至五月	自六月 至九月	綠竹七月 麻竹八月	栽植後2-3箇年を經て收穫することを得、5年目より收量多し
		中部			—	—	—	
		南部			自三月 至四月	綠竹自六月至八月 長枝仔同 麻竹自七月至九月 冬筍自十一月至四月	七月 同 八月 十二月	
萵苣	萵仔菜	北部	自九月 至三月	春播二月 秋播自九月至十月	春播自三月至四月 秋播自十月至十一月	自十一月 至六月	春播五月 秋播自十二月至二月	殆ど年中栽培することを得、不時栽培は移植せざるを可とす
		中部	自八月 至三月	自九月 至十月	自九月 至四月	自十一月 至五月	自十二月 至二月	

種名	臺灣名	位置	播種期	播種最適期	移植期	收穫期	最多收穫期	備考
		南部	自八月至二月	自九月至十月	自九月至三月	自十二月至四月	自十二月至二月	
苦苣（菊萵苣）		北部	自九月至三月	自十月至十一月	自十月至四月	自十一月至六月	自十二月至二月	殆ど年中栽培することを得
		中部	自八月至三月	自九月至十月	自九月至四月	自十一月至五月	自十二月至二月	
		南部	自八月至三月	自九月至十月	自九月至四月	自十一月至五月	自十二月至二月	
蒲公英		北部	自九月至三月	九月		自十一月至六月	自一月至二月	
		中部	—			—		
		南部	—			—		
甘藍	高麗菜	北部	自七月至十一月	自八月下旬至九月上旬	自八月至十二月	自十一月至五月	自一月至二月	
		中部	自八月至十月	九月	自九月至十一月	自十二月至四月	自一月至二月	
		南部	自八月至十月	九月	自九月至十一月	自十二月至四月	自一月至二月	
大芥菜	芥菜	北部	自九月至十一月	自九月至十月	自十月至十二月	自十一月至三月	自一月至三月	品種により殆ど年中栽培することを得
		中部	自九月至十一月	自九月至十月	自十月至十二月	自十一月至三月	自一月至三月	同
		南部	自九月至十一月	自九月至十月	自十月至十二月	自十一月至三月	自一月至三月	同
菘菜（結球種）	卷心白菜	北部	自八月至十一月	九月中旬	自九月至十二月	自十一月至四月	自一月至三月	
		中部	自九月至十月	九月	自十月至十一月	自十二月至二月	自一月至二月	
		南部	自九月至十月	九月	自十月至十一月	自十二月至二月	自一月至三月	
菘菜（不結球種）	白菜	北部	自八月至二月	自九月至十月		自十月至五月	自十一月至一月	殆ど年中栽培することを得
		中部	自八月至一月	自九月至十月		自十月至三月	自十一月至一月	同
		南部	自八月至十二月	自九月至十月		自十月至三月	自十一月至一月	同
菠薐草	飛龍菜	北部	自九月至二月	自九月至十月		自十月至五月	自十二月至二月	七、八月を除くの外殆ど年中栽培することを得
		中部	自九月至一月	自九月至十月		自十月至四月	自十二月至二月	同
		南部	自九月至一月	十月		自十月至四月	自十二月至二月	同

種名	臺灣名	位置	播種期	播種最適期	移植期	收穫期	最多收穫期	備考
茼蒿	茼蒿菜	北部	自八月至二月	自九月至十月		自九月至四月	自十一月至二月	七、八月を除くの外殆ど年中栽培することを得
		中部	自八月至一月	自九月至十月		自十月至四月	自十一月至二月	同
		南部	自八月至十二月	自九月至十月		自十月至三月	自十二月至二月	同
菾菜	茄茉菜	北部	自八月至十二月	自九月至十月	自九月至二月	自十月至五月	自一月至三月	殆ど年中栽培することを得、夏期栽培用に適す
		中部	自八月至十二月	自九月至十月	自九月至二月	自十月至五月	自一月至三月	同
		南部	自八月至十一月	九月	自九月至一月	自十月至四月	自一月至三月	同
款冬(蕗)		北部	自十一月至二月	十二月		自四月至七月	自五月至六月	早く收穫をなさんと欲せば毎年種根を內地より取寄せざるべからず
		中部	自十一月至二月	十二月		自四月至六月	自五月至六月	
		南部	自十月至十一月	十二月		自四月至六月	自四月至五月	
白芋		北部			年中(自三月至四月)	自五月至十一月	自六月至十月	年中栽培に適す一度栽植する時は二—三個年間植替へを要せず
		中部			年中(自二月至三月)	自五月至十二月	自六月至十一月	同
		南部			年中(自一月至二月)	自五月至十二月	自六月至十一月	同
甕菜	甕菜	北部	自三月至四月	三月	自四月至五月	自四月至十一月	自六月至九月	品種により前年生株の新芽を繁殖用に供す
		中部	自十二月至四月	二月	自一月至五月	自二月至十一月	自五月至九月	品種により殆ど年中栽培することを得
		南部	自十二月至四月	二月	自一月至五月	自二月至十一月	自五月至九月	同
水前寺菜(臺灣種)	紅鳳菜	北部			自八月至十一月(自九月至十月)	自十月至四月	自十二月至三月	
		中部			自九月至十一月(自九月至十月)	自十月至四月	自十二月至二月	
		南部			自九月至十一月(自九月至十月)	自十月至四月	自十二月至二月	
雁來紅(臺灣種)	莧菜	北部	自三月至十月	自三月至四月		自四月至十一月	自五月至七月	間引せるものを移植するも可なり但六月以後のものは移植せず
		中部	自一月至十月	自二月至三月		自二月至十一月	自五月至七月	同
		南部	自一月至十月	自二月至三月		自二月至十一月	自五月至七月	同

種名	臺灣名	位置	播種期	播種最適期	移植期	收穫期	最多收穫期	備考
よしきな（臺灣種）	角菜	北部			自九月至十二月（自九月至十月）	自十一月至五月	自十二月至四月	繁殖は株分法により前年の株より苗を取り收穫は栽培後30—40日毎に刈り取る
		中部			自九月至十二月（自九月至十月）	自十一月至四月	自十二月至三月	同
		南部			自九月至十二月（自九月至十月）	自十一月至四月	自十二月至三月	同
綠葉甘藍の一種（臺灣種）	隔藍菜	北部	自八月至十二月	自九月至十月		自十月至四月	自十一月至一月	九、十月に播種せるものは移植をなすも其他は移植せず
		中部	自七月至十二月	自九月至十月		自九月至三月	自十一月至一月	同
		南部	自七月至十一月	自九月至十月		自九月至二月	自十月至十二月	同
野菊菜		北部	自九月至一月	自九月至十一月		自十一月至五月	自十二月至二月	殆ど年中栽培することを得
		中部	自九月至十一月	自九月至十月		自十一月至四月	自十二月至二月	
		南部	自九月至十一月	自九月至十月		自十一月至四月	自十二月至二月	
塘蒿（外國種）	芹菜	北部	自八月至九月	八月	自九月至十月	自三月至五月	四月	軟化法を行ふ
		中部	—			—	—	
		南部	—			—	—	
塘蒿（臺灣種）	芹菜	北部	自五月至十二月	自八月至九月	自九月至十一月	自七月至四月	自十二月至二月	五、六、七、十一、十二月播種せしものは移植せず
		中部	自五月至十二月	自八月至九月	自九月至十一月	自七月至四月	自十二月至二月	同
		南部	自六月至十二月	自九月至十月	自十月至十一月	自八月至四月	自十二月至二月	六、七、十一、十二月播種せしものは移植せず
胡荽（臺灣種）	芫荽	北部	自九月至十二月	自九月至十一月		自十月至三月	自十二月至二月	殆ど年中栽培することを得
		中部	自八月至十一月	自九月至十月		自九月至三月	自十二月至一月	同
		南部	自八月至十一月	自九月至十月		自九月至三月	自十二月至一月	同
旱芹菜		北部	自八月至三月	自九月至十一月		自九月至五月	自十一月至二月	
		中部	自八月至十二月	自九月至十月		自九月至三月	自十一月至一月	
		南部	自八月至十二月	自九月至十月		自九月至三月	自十一月至一月	

種名	臺灣名	位置	播種期	播種最適期	移植期	收穫期	最多收穫期	備考
胡椒草		北部	自九月 至三月	自九月 至十一月		自十月 至五月	自十一月 至一月	殆ど年中栽培することを得
		中部	—			—		
		南部	—			—		
水田芥子		北部			年中	年中	自四月 至十月	栽培者なし、自生せるものを採取することを得
		中部			—	—	—	
		南部			—	—	—	
水芹	水芹菜	北部			年中	年中	自一月 至二月	栽培者なし、自生せるものを採取す
		中部			—	—		
		南部			—	—		
紫蘇		北部	自二月 至四月	二月		自三月 至十一月	—	生育中必要に應じ隨時收穫す移植するも可なり
		中部	自二月 至四月	二月		自三月 至十二月	—	同
		南部	自一月 至三月	二月		自二月 至十二月	—	同
花椰菜		北部	自八月 至十一月	九月上旬	自九月 至十二月	自十一月 至四月	自十二月 至二月	
		中部	自八月 至十月	九月	自九月 至十二月	自十一月 至三月	自十二月 至二月	
		南部	自八月 至十月	九月	自九月 至十二月	自十一月 至三月	自十二月 至二月	
木立花椰菜		北部	自八月 至十一月	九月上旬	自十月 至十二月	自一月 至三月	自一月 至二月	
		中部	自八月 至十一月	九月	自十月 至十二月	自一月 至三月	自一月 至二月	
		南部	自九月 至十月	九月	自十月 至十一月	自二月 至三月	自二月 至三月	
千葉萱草	金針菜	北部			年中	自九月 至十二月	自十月 至十一月	多年生宿根草なり、根を以て繁殖す
		中部			—	—	—	
		南部			—	—	—	
朝鮮薊		北部	自十一月 至二月	十一月	自二月 至四月	自五月 至八月	六月	移植後2年目より開花す
		中部						
		南部						
蘘荷		北部	自十一月 至十二月	自十一月 至十二月	—	蘘荷竹 三月 花蕾 自五月至九月	蘘荷竹 四月 花蕾 七、八月	早く收穫をなさんとせば毎年種根を內地より取寄せざるべからず
		中部	—		—	—	—	
		南部	—		—	—	—	

種名	臺灣名	位置	播種期	播種最適期	移植期	收穫期	最多收穫期	備考
羅勒	九層塔	北部	自二月至四月	三月	自四月至六月	年中	自七月至九月	穗を食用に供す多年生植物なり
		中部	一	一	一	一	一	
		南部	一	一	一	一	一	
胡瓜	莿瓜	北部	春播自二月至四月 秋播自八月至十月	春播三月上旬 秋播九月上旬		春播自五月至七月 秋播自十月至十二月	春播五、六月 秋播十一月	殆ど年中栽培することを得
		中部	春播自一月至四月 秋播自八月至十月	春播自二月至三月 秋播九月		春播自四月至七月 秋播自十月至十二月	春播自四月至六月 秋播十一月	同
		南部	自十一月至三月	自十一月至一月		自一月至五月	自一月至三月	臺南州下新化郡及新豐郡の一部に於ては夏季盛に栽培する地方あり
甜瓜		北部	自二月至四月	三月		自六月至七月	自六月至七月	早生種は八月播種十一月收穫することを得
		中部	自一月至三月	二月		自五月至六月	自五月至六月	
		南部	自十一月至二月	十二月		自四月至五月	自四月至五月	
越瓜	菴瓜	北部	春播自二月至四月 夏播自六月至七月	春播三月 夏播七月		春播自五月至七月 夏播自八月至九月	春播自六月至七月 夏播九月	
		中部	春播自二月至四月 夏播自五月至七月	春播二月 夏播五月		春播自五月至六月 夏播自七月至九月	春播自五月至六月 夏播自七月至八月	
		南部	春播自二月至三月 夏播自八月至九月	春播二月 夏播八月		春播自五月至六月 夏播自十月至十一月	春播五月 夏播十一月	屏東地方にては二、三月及六月の2期に播種し五、六月及八、九月の2期に收穫す
南瓜	金瓜	北部	內地種自十二月至三月 臺灣種自十二月至二月	內地種十二月 臺灣種十二月	內地種二月 臺灣種二月	內地種自五月至六月 臺灣種自六月至八月	內地種六月 臺灣種七月	臺灣種は殆ど年中栽培することを得
		中部	自十一月至三月	自十二月至一月	自一月至三月	自五月至八月	自五月至六月	同
		南部	自十一月至三月	自十二月至一月	自十二月至三月	自四月至八月	自五月至六月	同
西瓜	時瓜	北部	自二月至四月	三月中旬		自六月至八月	自六月至七月	
		中部	自十二月至二月	自一月至二月		自四月至七月	自五月至六月	
		西部	自八月至二月	自九月至十二月		自十一月至六月	自十二月至四月	

種名	臺灣名	位置	播種期	播種最適期	移植期	收穫期	最多收穫期	備考
冬瓜	苳瓜	北部	自十二月 至二月	十二月	自二月 至三月	自六月 至八月	七月	七月播種し十月收穫することを得
		中部	自一月 至二月	一月	自二月 至三月	自六月 至八月	七月	同
		南部	自十一月 至二月	自十二月 至一月	自十二月 至三月	自四月 至七月	五月	同
扁蒲	匏仔	北部	自十二月 至二月	十二月	自二月 至三月	自五月 至八月	自六月 至七月	
		中部	自十月 至三月	自十二月 至一月		自三月 至七月	自四月 至六月	殆ど年中栽培することを得
		南部	自十月 至三月	自十二月 至一月		自二月 至七月	自三月 至五月	同
絲瓜	菜瓜	北部	自二月 至四月	自二月 至三月	自二月 至四月	自五月 至十月	自六月 至八月	
		中部	自十二月 至三月	自一月 至二月	自十二月 至三月	自四月 至十一月	自五月 至九月	
		南部	自十二月 至三月	自一月 至二月	自十二月 至三月	自三月 至十一月	自五月 至九月	
苦瓜	苦瓜	北部	自二月 至四月	三月		自五月 至七月	自六月 至七月	
		中部	自十二月 至三月	二月		自四月 至六月	自五月 至六月	
		南部	自九月 至十二月	自九月 至十月		自十二月 至四月	自十二月 至二月	
隼人瓜		北部	年中			年中	十、十一月 五、六月	
		中部	年中			年中		
		南部	年中			年中		
茄子	茄仔	北部	自八月 至三月	八月、十一月 及二月	自十月 至四月	自十一月 至八月	十一、十二月 及五、六、七月	二、三月は收穫少し
		中部	自九月 至二月	自九月 至十月	自十一月 至三月	自一月 至七月	自三月 至六月	殆ど年中栽培することを得
		南部	自八月 至二月	秋播自九月至十月 冬播自十二月至一月	自九月 至三月	自十二月 至七月	自一月 至五月	同
番茄		北部	春播自二月至三月	春播二月上旬	春播自三月至四月	春播自六月至七月	春播六月	夏季は栽培困難なるも之を栽培せんとするには稍日陰地を選ぶべし
			秋播自七月至十一月	秋播九月	秋播自九月至十一月	秋播自十一月至五月	秋播自一月至三月	
		中部	自九月 至十一月	自九月 至十月	自十月 至十二月	自一月 至四月	自二月 至三月	
		南部	自九月 至十一月	自九月 至十月	自十月 至十二月	自一月 至四月	自二月 至四月	

種名	臺灣名	位置	播種期	播種最適期	移植期	收穫期	最多收穫期	備考
番椒	番姜	北部	年中	春播 自二月至三月 秋播 自九月至十月	春播 自三月至四月 秋播 自十月至十一月	春播 六月より 秋播 二月より	春播 自七月至八月 秋播 自五月至六月	年中栽培することを得 木島種は多年生なり
		中部	年中	自九月至十月	年中（自十月至十二月）	年中	自四月至六月	同
		南部	年中	自九月至十月	年中（自十月至十二月）	年中	自四月至六月	同
菜豆		北部	春播 自三月至四月 秋播 自九月至十一月	春播 三月 秋播 十月		春播 自四月至七月 秋播 自十一月至一月	春播 自五月至六月 秋播 十二月	年中栽培することを得
		中部	自九月至四月	自二月至三月		自十二月至七月	自四月至六月	
		南部	自九月至四月	自二月至三月		自十一月至七月	自四月至五月	
豇豆	菜豆	北部	自二月至四月	三月		自五月至九月	自六月至七月	豇豆の一品種八月豆は夏季栽培用なり
		中部	自二月至三月	二月		自四月至八月	自五月至六月	
		南部	自十二月至二月	一月		自三月至六月	自四月至五月	
大豆（枝豆）	白豆及烏豆	北部	春播 自二月至四月 夏播 自七月至八月	春播 二月 夏播 八月		春播 自四月至六月 夏播 自十月至十二月	春播 五月 夏播 十一月	
		中部	二月	—		五月	—	
		南部	自三月至五月	—		自五月至八月	—	
刀豆	關刀豆	北部	自二月至四月	三月		自六月至九月	自六月至七月	
		中部	自二月至四月	三月		自六月至九月	自六月至七月	
		南部	自十月至十二月	十一月		自一月至五月	自二月至五月	
豌豆	荷蘭豆	北部	自九月至十月	十月		自十一月至四月	自十二月至二月	
		中部	自九月至十一月	十月		自十一月至四月	自十二月至二月	
		南部	自九月至十一月	九月		自十一月至四月	自十二月至二月	
蠶豆	馬齒豆	北部	自九月至二月	自十月至十一月		自二月至五月	自三月至四月	
		中部	自九月至十一月	十月		自二月至四月	自二月至三月	
		南部	自十月至十一月	十月		自二月至四月	自二月至三月	

種名	臺灣名	位置	播種期	播種最適期	移植期	收穫期	最多收穫期	備考
鵲豆	肉豆	北部	自二月至四月	三月		自十月至五月	十、十一月及四、五月迄	播種後3箇年間收穫することを得
		中部	自十一月至四月	自二月至三月		年中	九、十月及五、六月	同
		南部	自十一月至四月	自二月至三月		年中	九、十月及五、六月	同
らいま豆の一種（臺灣種）	皇帝豆	北部	年中	自九月至三月		自十月至三月	自十月至十一月	
		中部	年中	三月		自一月至五月	自二月至三月	
		南部	年中	三月		自一月至五月	自二月至三月	臺南州下に栽培者多し
あめりかれり		北部	年中	自三月至五月		自六月至十月	自六月至八月	
		中部	年中	自三月至五月		自六月至十月	自六月至八月	
		南部	年中	自九月至四月		年中	自一月至七月	

第三章　種類及品種

（品種名欄の括弧内は臺灣名を示し a 當收量欄の括弧内の數字は平均年數を示す）

蘿　　蔔（菜頭）

品種名	a 當收量	熟期早晩	葉の部 性質	葉の部 色澤	葉の部 多少	根の部 形狀	根の部 大小長短	根の部 形狀正否	根の部 上部色澤	根の部 下部色澤	根の部 甘味の多少	根の部 用途	根の部 品質	備考
聖護院	(5) 585 kg	晩	立	淡緑	中	稍球形	大短	正	緑	白	多	煮食用	最良	煮食用として本島に最適當なる品種なり
櫻島	(5) 733	晩	立	濃緑	最多	稍紡錘	大短	不正	緑	白	多	煮食用	良	品種の特徴を具備せるものを生せず
長尻宮重	(5) 646	中	立	緑	中	長先 圓尖	大長	正	緑	白	中	煮食及漬物用	良	煮食及漬物兼用種として本島に適する品種なり
方領	(4) 574	中	垂	緑	中	長圓錐	中長	正	白	純白	中	煮食及漬物用	良	
長尻練馬	(5) 609	中	垂	淡緑	最多	長先 圓尖	小長	不正	白	白	甘味少く苦味あり	漬物用	稍良	本島に於ては澤庵製造用として稍良好なるも其他の用途に適せず
丸尻練馬	(5) 617	中	垂	淡緑	多	長先 圓尖	小長	不正	白	白	同	漬物用	稍良	同
二年子	(5) 692	晩	少し垂く	濃緑	少	長先 圓尖	小長	正	緑	白	少	煮食及漬物用	稍良	收穫期を晩くなすも肉質の變化すること少し
時無	(2) 121	晩	立	緑	少	長先 圓尖	小長	正	緑	白	少	煮食及漬物用	稍良	春播及秋播に適し大根類缺乏の時期に收穫することを得

品種名	a當收量	熟期	葉の部			根の部								備考
		早晩	性質	色澤	多少	形狀	大小長短	形狀正否	上部色澤	下部色澤	甘味の多少	用途	品質	
	kg													
夏大根	(2) 296	中	立	綠	中	長圓先尖	小長	稍正	綠	白	少	煮食及生食用	稍良	春播に適し夏期蔬菜として珍重せらる
大梅花（臺灣種）	(5) 433	中	立	淡綠	中	稍球形	大短	不正	白	白	中	煮食用	良	晩播に適す、春季五月頃迄收穫することを得
小梅花（一名 研仔菜）（臺灣種）	(4) 417	早	立	淡綠	少	短紡錘	中中	正	白	白	中	煮食用	良	市場に早出することを得る特徴あり
杙仔菜（臺灣種）	(2) 537	早	立	淡綠	少	長紡錘	小中	正	白	純白	中	煮食漬物及切乾用	良	本島北部に於て水田裏作として栽培する大根は本種なり

二十日蘿蔔

品種名	a當收量	葉の色澤	根の部			
			形狀	色澤	用途	品質
	kg					
スカーレツト、グローブ	(2) 78	綠	稍圓	紅	生食及漬物用	良
スカーレツト、ターニツプ	(2) 46	綠	扁圓	鮮紅	同	良
ブレークフアスト	(2) 67	綠	長圓	赤	同	良

蕪菁

品種名	a當收量	熟期	葉の部		根の部					
		早晩	多少	色澤	形狀	色澤	形狀正否	大小	用途	品質
	kg									
湖南大	(3) 458	晩	中	綠	扁圓	白	正	大	煮食及漬物用	良
聖護院	(4) 493	晩	中	綠	扁圓	白	正	大	同	最良
天王寺	(5) 374	早	少	淡綠	稍球形	白	正	小	同	良
近江	(5) 465	中	多	綠	扁圓	肩部淡綠下部白	稍正	中	同	稍良
長蕪菁	(5) 417	晩	少	綠	圓筒	上部淡綠下部白	正	小長	漬物用	良
小蕪菁	(4) 294	早	多	綠	稍球形	白	正	小	煮食及漬物用	稍良
伊豫緋蕪	(4) 293	中	少	紫赤	扁平	暗紫赤	正	中	漬物及料理用	良
アーリー、ホワイトフラツド、ダツチ	287	中	中	綠	扁圓	白	正	中	煮食及漬物用	良

胡蘿蔔

品種名	a當收量	熟期早晩	葉の多少	根の部 形狀	根の部 長短	根の部 色澤	根の部 品質
札幌	(4) 466 kg	晩	多	長圓錐	長	濃黄赤	稍良
東京大長	(5) 324	晩	多	長圓錐	長	黄赤	稍良
金時	(4) 384	晩	多	長圓錐	長	深紅	稍良
三寸	(3) 525	早	少	鈍圓錐	短	黄赤	良
オツクスハート	(3) 550	早	少	鈍圓錐	短	黄赤	良

牛蒡

品種名	a當收量	根の部 形狀	根の部 長短	根の部 細太	根の部 形狀正否	根の部 空洞の大小	根の部 品質
東京大長	(5) 207 kg	長圓錐	長	中	正	中	良
砂川	(5) 219	長圓錐	長	中	正	中	良
梅田	(5) 219	長紡錘	長	太	枝根を生すること多し	大	稍良
大浦	(4) 236	長紡錘	長	太	同	大	稍良
獨逸白	(3) 193	長圓錐	長	太	同	大	稍良

火焰菜

甜菜(Beet)には葉を目的とするものと、根を目的とするものとあり。葉を目的となすものは之を菾菜と稱し、根を目的とするものに砂糖製造用(Sugar beet)飼料用(Stock beet)及蔬菜用(Garden beet)の3種あり。蔬菜用種は特に之を火焰菜と稱す。

火焰菜は普通外皮鮮紅色を呈するのみならず肉も赤紅色を帶び、之を輪切すれば輪狀の斑紋あり、肉軟にして甘味に富む。用途は茹でて輪切にし、之にソースを掛け食す。又生のまゝ三杯酢漬其他の料理に用ふ。2箇年平均a當收量479kgなり。

薯蕷 (田薯)

品種名	a當收量	葉の形狀	薯の形狀	表皮の色	大小長短	粘氣の多少	零餘子の多少	品質	備考
生蕃薯	(4) 174 kg 零餘子 43	心臟形	不規則なる塊狀	白	大短	稍多	多	良	臺灣蕃地の產なり
長薯	(2) 190	心臟形	長棍棒狀	白	大長	少	少	稍良	
銀杏薯		心臟形	不規則なる塊狀	白	中短	稍多	少	良	
紅コーサ薯	(2) 246	心臟形	塊狀	紅	大短	稍多	少	稍良	鹿兒島縣大島郡の產なり
白コーサ薯	(2) 319	心臟形	塊狀	白	大短	稍多	少	良	同

豆　薯（刈薯）

種子播下後7～8箇月にして根部肥大し，甘藷大の薯を生ず。薯の形狀紡錘又は稍扁圓にして、澱粉質に富み，煮食用に供せらる。蔓性なるを以て之を栽培するには支柱を要す。九、十月頃開花結實す。2箇年平均a當收量164kgなり。

甘　藷（蕃薯）

品種名	a當收量		葉の形狀	葉の色澤	蔓毛の有無	塊根の部				
						形狀	皮の色	肉の色	肉質	品質
サウザン、クイン	(4)	177 kg	心臟形	帶紫綠	有	短紡錘形	淡黃	黃	稍粗	上
ナンシー、ホール	(4)	203	腎臟形	綠	有	短紡錘形	黃	濃黃	密	上
元地	(6)	152	心臟形	淡紫紅	少	短紡錘形にして稍々丸みあるものあり、數條の淺き縱溝を有す	淡紅	黃	稍粗	上
紅赤	(4)	103	心臟形	紫紅	無	長紡錘形	紅	淡黃	密、纖維あり	上の中
カラト	(4)	154	心臟形	帶紫綠	多	紡錘形	紅	白に黃斑あり	密	上の中
赤四十日	(6)	193	戟形缺刻深裂	淡綠紫	有	紡錘形	紅	白	密	上の下
白和蘭	(5)	323	戟形	黃綠	少	短大にして尾端肥大す	淡紅	白、中心淡紫色	軟	中

蓮　根

品種名	a當收量		花の色	根莖の部				
				節間の長短及大小	色澤	肉質の粗密	穴の大小	品質
白花種	(2)	126 kg	純白	長小	白	密	中	稍良
紅花種		—	淡紅	長小	灰白	稍密	中	稍良
支那種		—	淡紅	短大	淡灰褐	粗	大	最良

薑（姜仔）

品種名	a當收量		莖葉の部			根莖の部					備考
			草丈の長短	葉の大小	芽の色澤	大小長短	色澤	肉色	纖維の多少	辛味の多少	
金時	(3)	120 kg	稍短	小	紅	小短	淡灰褐	淡黃	少	少	內地に於て本種は主に乾薑とし輸出す
茅根		54	稍短	小	極淡紅	小短	淡灰褐	淡黃	少	最少	內地に於て乾薑製造に供せらる
黃肉（臺灣種）	(3)	220	長	中	紅	中中	淡灰褐	淡黃	多	多	本島に於て最も多く栽培せらる
竹仔（臺灣種）	(3)	225	長	中	淡紅	小長	淡灰褐	極淡黃	多	多	
青肉（臺灣種）		—	長	中	淡紅	中中	淡灰褐	極淡黃灰	多	多	
廣東（臺灣種）	(3)	295	最長	大	極淡紅	大長	淡灰褐	淡黃	最多	多	

馬鈴薯

品種名	a當收量	早晩	葉の色澤	薯の部					
				形狀	大小	色澤	目の深淺	肉色	品質
ルーラル、ニユーヨーカー	(4)	205 kg	稍晩	綠	長楕圓	大	暗黄	深	白	良
アーリー、ロース	(4)	238	稍早	綠	楕圓	中	淡紅	深	淡黄	最良
スノー、フレーキ	(3)	187	稍晩	綠	卵圓扁不	小	暗黄	淺	白	良
アーリー、ヒユチー、オブ、ヘブロン	(3)	193	稍早	綠	短楕圓	大	暗黄赤	稍深	淡黄	良
アメリカン、ウオンダー	(3)	178	稍晩	綠	楕圓	大	暗黄	稍淺	白	良
ノーザン、スター	(2)	201	稍晩	綠	扁楕圓	大	暗黄	深	白	良
グリーンマウンテン、オブ、シカゴマーケツト		—	稍晩	綠	長楕圓	中	暗黄	淺	白	最良
長崎赤	(2)	168	稍晩	綠	稍球形	大	淡紅	最深	淡黄	良

菊芋

宿根木立性にして莖は粗硬、多くの枝を生じ、高さ2m以上に達し，每年枯死す。葉は尖りたる卵圓形をなし粗硬なり。地下に不正形塊狀の薯を生ず。薯は三杯酢漬及漬物として歯切よく味淡泊なり。又煮食、炙燒等となすことを得。本島に於て之を栽培せんとする時は白絹病に注意すべし。

慈姑

慈姑には1.靑慈姑 2.白慈 3.吹田慈姑等の品種あるも、內地に於て普通一般に栽培せらるゝ品種は靑慈姑にして、中形正圓濃藍色を呈し粉質にして甘味あり。本島に於ては草生良好にして草丈1m以上に達するも薯は割合に大ならず。

甘露兒

宿根性の草本にして草丈60cm內外に達す。葉は濃綠色を呈し披針形にして小さく對生なり。莖葉の狀稍ゝ薄荷に似る。根部より地下に白色柔軟なる蠶蛹狀の塊莖を叢生す。肉質脆く味淡泊なるを以て糖藏,梅酢漬,紫蘇卷等として珍重せらる。本島に於て之を栽培せんとする時は白絹病に注意すべし。

里芋（芋仔）

品種名	a當收量	葉柄の色澤	草丈の長短	芋の形狀		芋の大小		子芋の多少	粘氣の多少		品質		備考
				親芋	子芋	親芋	子芋		親芋	子芋	親芋	子芋	
丸子芋	(2) 152 kg	綠	中	楕圓	楕圓	中	中	最多	稍多	多	稍良	佳良	靜岡縣產
赤芽芋	(2) 202	紫綠	中	楕圓	紡錘	大	中	多	稍多	多	良	良	靜岡縣產
唐芋	(4) 124	紫綠	中	稍圓	棍棒	稍大	稍小	稍少	少	稍多	良	稍良	
烏播仔（臺灣種）	(4) 222	紫	長	稍圓	稍圓	大	大	多	少	多	不良	良	地方により白芋又は鶴蹬蕃とも云ふ、早生にして移出用に適す

品種名	a當收量	葉柄の色澤	草丈の長短	芋の形狀		芋の大小		子芋の多少	粘氣の多少		品質		備考
				親芋	子芋	親芋	子芋		親芋	子芋	親芋	子芋	
紅芋(臺灣種)	(4) 145 kg	帶紅紫	長	紡錘	楕圓	大	大	多	少	稍少	稍良	良	肉質は粉質にして晩生なり
麵芋(臺灣種)	(4) 118	淡紫綠	中	稍圓	棍棒	大	小	少	少	稍多	良	稍良	
八ツ頭芋	(4) 114	帶赤紫綠	短	頭部不正にして上部に多くの芽を有す	長棍棒	大	小	甚少	少	少	佳良	稍良	
狗蹄芋(臺灣種)	(4) 79	綠	短	同	圓錐	大	小	甚少	少	少	佳良	稍良	
赤莖生蕃芋(臺灣蕃界產)	(4) 118	帶赤紫綠	長	長圓	長棍棒	小	中	稍多	少	稍多	不良	不良	
青莖生蕃芋(臺灣蕃界產)	(4) 117	紫綠	長	扁圓	圓錐	小	稍大	稍多	少	稍多	稍良	稍良	親芋を目的として栽培す、肉に淡紫色の斑點あり
檳榔心芋(臺灣種水芋)	(4) 99	淡紫綠	長	紡錘	棍棒	大	小	少	少	少	良	稍良	

水芋一名田芋　採莖用種にして水陸共に栽培することを得，莖は淡綠色にして葉に接近せる部分僅に紫色を呈し，草丈1.2m に達す。蘞味なく生育良好にして夏季の蔬菜として良好なり。

球形甘藍

品種名	a當收量	早晩	葉の多少	球の部				
				形狀	大小	色澤	纖維の多少	品質
アーリー、ラージー、ホワイト	152 kg	稍晩	稍多	扁圓	大	綠	少	良
サットンス、ショート、トップ、グリーン	119	早	少	扁圓	中	淡綠	纖維を生ずること早し	稍良
ブラン、アーテイフ、ド、ヴエンヌ	48	早	少	扁圓	小	淡綠	同	稍良
ホワイト、コライアス	75	早	少	扁圓	中	淡綠	同	稍良
ホワイト、ヴエンナ	(2) 213	稍晩	稍多	扁圓	大	綠	少	良
パープル、ヴエンナ	(2) 166	稍晩	稍多	扁圓	大	濃紫	少	良

葱　(葱仔)

品種名	a當收量	軟白部の細太及長短	分蘗の多少	軟白部の硬軟	綠葉部の硬軟	品質	備考
根深一本葱	(6) 255 kg	太長	少	軟	硬	良	
千住葱	(6) 224	太長	少	軟	硬	良	
下仁田葱	(3) 157	太短	無	最軟	稍軟	最良	
岩槻葱	(4) 186	中稍長	稍多	軟	稍軟	良	
九條葱	(2) 312	細稍短	多	軟	稍軟	稍良	
熊手葱	(2) 225	細稍短	多	軟	稍軟	稍良	
北葱(臺灣種)	(2) 413	軟白に適せず	最多	一	稍硬	不良	夏秋季の蔬菜として本島人間に栽培せらる

分　　葱（臺灣種）（大頭葱）

分葱の一品種にして鱗球により繁殖し，臺灣種北葱と等しく綠葉部を食用に供す。分蘖甚だ多きを以て收穫は株分法による。本島に於ては北葱の收穫末期十、十一月頃より收穫を始め，北葱の將に收穫を始めんとする前迄收穫するを得。六月頃綠葉部枯死し多くの鱗球を生ず，繁殖には此鱗球を用ふ。北葱と等しく本島重要蔬菜の一なり。a當收量294kg なり

韮　　葱（リーク）

品種名	a當收量	草丈の長短	軟白部	品質	備考
アメリカン、ウオンダー	(2) 224 kg	長	太短	良	綠葉部は食用に供せず
プライズテーカー	—	長	中稍長	良	同

韮（韮菜）

本島在來蔬菜にして宿根多年生なり。分蘖力强く、葉は扁平細長濃綠色を呈し，草丈約 23cm あり。八、九月の頃 30cm 內外の花梗を抽出して白色の花を開く。本蔬菜は一種の臭氣を有するも本島人は一般に之を嗜好す。年7—8回以上の收穫をなすことを得。1回刈取 a 當收量 22kg 乃至 45kg なり。

薤（蕗蕎）

大種小種の 2 種あり。葉は韮に類似すれども中空扁圓にして稍々三角形狀をなし細長く，色淡綠にして白粉を帶ぶ。鱗球は短紡錘形、外皮白色又は淡紫色を呈し，分蘖力甚だ强く 1 球より 30 以上に分るゝものあり。其特有の臭氣と辛味とは人の賞讃する所にして，鹽漬又は酢漬として貯藏し周年食用に供す。本島人は主に煮食す。3 箇年平均 a 當收量 185kg なり。

葫　又は大蒜（蒜仔）

性狀韮に類似し草丈 60cm 以上に及び白莖部長く 15cm 以上に達するものあり。一見葱の軟白部に類似し，葉は扁平細長にして濃綠色を呈し，本島人間に於ける冬春季蔬菜の主なるものなり。軟骨種及硬骨種の 2 品種ありと稱するも其特徵判明せず。種球は主に支那より輸入せらる。a 當收量 378kg なり。

百　　合

百合は其種類多く 20 餘種に及ぶも主に觀賞用として栽培せられ，食用としては卷丹（おにゆり）及山丹（ひめゆり）の 2 種あるに過ぎず。此 2 種は澱粉質に富み甘味と芳香とを有し美味なるも，此他は多く苦味を有し食用に適せず。而して當部に於て栽培せし食用種は卷丹種のみなるを以て之が特徵を記すれば次の如し。

卷丹一名おにゆり、れうりゆり等と稱し，草丈 60cm 餘に達し，莖は紫黑色にして光澤あり。

葉は披針狀にして稍々廣く濃綠色を呈し，六月頃莖の先端に數箇の花を開く。花は 6 瓣にして初め稍々漏斗狀をな分し、充開花する時は先端大に披き外方に反轉し下向す。花瓣は帶黃赤色にして黑紫色の斑點を有す。而して開花の頃に至れば葉腋に黑紫色の小鱗球を生ず。小鱗球は後に脫落して次年に至り發芽す。繁殖用には主に此小鱗球を用ふ。本島に於ける本種鱗球の 1 箇年肥大成長量は未だ詳かならず。

石刁柏 一名まつばうど

宿根木立性の草本にして葉は針狀をなす。冬季莖葉共に枯死し、翌年四月下旬より發芽を始む。嫩莖は綠色又は淡紫色なれども之を軟化するときは白色柔軟にして，極めて滋養分に富むを以て此部を收穫し食用に供す。日本の土當歸（うど）に類似せるを以て一名まつばうどと稱す。a 當收量 16kg 乃至 42kg なり。

菰 （茭白筍）

茭白筍は菰に菰黑穗菌（Ustilago esculenta P. Henn.）の寄生により刺戟せられ肥大せし嫩莖にして煮食用に供す。食味筍に似たり。

品種名	a 當收量	草丈	葉の色澤	嫩莖の部				
				早晚	形狀	大小	色澤	品質
白殼	(2) 70 kg	高	綠	中	長紡錘	稍小	白	良
赤殼	(2) 81	高	綠	早	長紡錘	大	極淡綠（赤味を帶びたる部あり）	稍良
青殼	—	高	綠	晚	長紡錘	中	極淡綠	稍良

筍 （竹筍）

本島に於て最も多く栽培せらるゝは麻竹及綠竹の 2 種なり。

（イ）麻竹　竹稍大にして葉は廣大、筍大にして收量多きも味稍々綠竹に劣る。

（ロ）綠竹　竹稍小にして葉幅麻竹より狹し、筍稍々小にして外皮稍々綠色を帶び、收量麻竹に及ばざるも味良好なり。

萵苣 （萵仔菜）

イ 玉萵苣

品種名	a 當收量	葉の色澤	結球の難易	結球の粗密	球の形狀	品質
ビックボストン	(4) 180 kg	帶赤黃	易	密	扁圓	良
サツトンス、フエボリツト	(2) 252	黃綠	易	稍密	尖圓	良
サツトンス、ハートウエル	(3) 171	綠	易	稍密	扁圓	最良
サツトンス、エヮン	306	淡綠	易	最密	圓	最良

ロ　立萵苣

品種名	a當收量	葉の性質	葉の形狀	葉面	外葉の色澤	内葉の色澤	品質
ノンサッチ	kg 263	立	長楕圓	皺襞	濃綠	淡綠	不良
グリーン、パリス	143	立	長楕圓	皺襞	綠	淡綠	稍良
ドワーフパーフエクシヨン	181	立	長楕圓	皺襞	綠	淡綠	稍良

ハ　掻萵苣

品種名	a當收量	葉の性質	葉の形狀	葉面	葉の色澤	品質
大葉掻萵苣	(2) kg 250	垂	長披針形	皺縮	綠	不良
牛舌種（臺灣種）	—	稍立	披針形先尖	稍平滑にして小毛あり	淡綠	不良
紅種（臺灣種）	—	垂	長披針形	皺縮	帶赤綠	不良
白種（臺灣種）	—	垂	長披針形	皺縮	綠	不良

苦　　苣　又は菊萵苣

苦苣は萵苣に類似する蔬菜にして、外葉は殊に苦味多きを以て普通心葉を軟白して萵苣と等しく生食又は煮食用に供す。苦苣には葉幅廣く缺刻及皺襞少き潤葉苦苣と、葉に缺刻深く且皺襞著しき縮緬苦苣との2種あり。縮緬苦苣は他に比し栽培者多く本島に於ては生育良好なり。

蒲　公　英

宿根多年性にして野生せるものを近時蔬菜として栽培するに至れり。改良種は野生種に比し葉柄多肉にして、葉はよく縮み葉數多く葉色は濃綠のものと黄綠のものとあり。葉の充分繁茂せる後軟白して浸し物となす時は少しく苦味を有し、軟にして味甚だ佳し。（本島には野生少し）

甘　　藍（高麗菜）

品種名	a當收量	早晩	葉の色澤	外葉の多少	球の部 形狀	大小	結球難易	結球の粗密	品質	備考
臺灣種	(6) kg 444	晩	濃綠	多	扁圓	大	易	稍粗	稍良	本島に最適す
支那種	(5) 355	晩	深濃綠	多	扁圓	大	易	稍粗	稍良	本島に最適す
サクセツシヨン	(3) 348	早	濃綠	中	扁圓	中	稍易	密	良	
アーリーゥヤシー、ウエクフイルド	(2) 166	最早	濃綠	少	圓錐	極小	稍難	稍密	良	
アーリー、サムマー	(2) 263	早	濃綠	中	扁圓	稍大	稍易	稍密	良	
成功大球甘藍	177	早	濃綠	多	稍圓	小	稍難	密	良	

品種名	a當收量	早晩	葉の色澤	外葉の多少	球の部 形狀	大小	結球難易	結球の粗密	品質	備考
札幌甘藍	kg 445	中	綠	多	稍圓	小	稍難	密	良	
オータム、キング	431	稍晩	濃綠	中	扁圓	中	易	密	良	
アーリー、ストーン、ヘツド	518	早	濃綠	少	圓	中	易	密	良	
オール、ヘツド、アーリー	392	稍晩	濃綠	少	扁圓	中	易	密	良	
バンダーコ	137	中	綠	多	稍圓	小	稍難	密	良	
紅葉甘藍レツドダツチ	(2) 94	早	濃紫紅	多	球狀	極小	稍難	最密	良	特殊の料理用に使用す
縮緬甘藍ベスト、オブオール	119	早	綠	多	扁圓	小	稍難	稍密	良	

大　芥　菜（菾菜）

本島人間冬季の主なる蔬菜にして，煮食及鹽漬となす。鹽漬とせるものは鹹菜（キヤムサイ）と稱し，殆ど周年食膳に供せらる。品種は各地方により多少名稱を異にせるも，各地に於て調査せし品種の特性を掲ぐれば次の如し。

（一）竹仔菜（テガアサイ）　殆ど全島各地に栽培せらるゝ品種にして，草丈高く60cm乃至76cmに達し葉緣に深き缺刻あり。煮食鹽漬及乾菜用に適す。品質良好ならざれども性强健にして栽培容易なり。a當收量394kgなり。

（二）大心菜（トアシムサイ）　葉は稍圓形にして缺刻なく莖に密着す。又莖は肥大して其心を葉と共に煮食用として大に珍重せらる。他の品種に比し常に高價なり。

（三）硬骨種　地方により早種又は到頭仔種と稱する品種と同種なるが如し。葉は長楕圓にして先端圓く，早生種中の魁にして煮食及漬物として一種の香氣と辛味とを有す。普通15cmに生長せし時より販賣す。價稍高し。夏季栽培に適す。

（四）卷心菾菜　葉は長楕圓にして先端圓く肉厚くして中肋幅廣く，心部結球す。品質良好なり。臺中州豐原地方にて栽培せらる。

内地種

（五）縮緬大芥菜　關西地方に於て多く栽培せらるゝ品種にして，葉面に皺を有し厚くして大なり。中肋は凹入し葉色は綠色のものと綠紫色のものとの2種あり。煮食及漬物として味良好なり。當部水田裏作3箇年平均a當收量228kgなり。

菘　　菜（結球種）（卷心白菜）

品種名	a當收量	葉の色澤	葉の性狀	球の形狀	球の大小	結球の粗密	用途	品質	備考
直隷白菜	(4) kg 428	綠	幅廣く皺縮ありて葉裏に粗毛あり	圓筒	大	粗	煮食及漬物用	稍良	
開城白菜	(4) 438	淡綠	幅廣く皺縮あり	圓筒	中	粗	同	稍良	
朝鮮白菜	(4) 398	淡綠	幅廣く皺縮あり	圓筒	大	粗	同	稍良	
結球山東菜	(4) 374	綠	幅廣く稍平滑にして葉裏に粗毛あり	圓筒	大	粗	同	稍良	
卷心白菜（臺灣種）	(4) 456	濃綠	幅廣く丈短く稍平滑なり	楕圓	大	密	同	最良	本島に最適す

菘　　菜（不結球種）（白菜）

品種名	a當收量	葉の色澤	葉面	葉の狀態	葉及葉柄	用途	品質	備考
白菜	(4) 367 kg	黃綠	皺縮多し	中開直立	葉廣く葉柄扁平	煮食及漬物用	最良	蟲害を蒙り易く栽培稍困難なり
山東菜	(4) 498	黃綠	稍皺縮	直立	同	煮食及漬物用	良	栽培容易夏季栽培に適す
白莖休菜	(4) 542	綠	平滑	直立莖の中央緊る	葉杓子狀葉柄厚く稍々三角形	漬物用	良	同
白莖三河島菜	(4) 426	黃綠	稍皺縮	直立	葉皮葉柄共に廣大	漬物用	稍良	栽培容易
千筋京菜（水菜）	(4) 412	濃綠	平滑	開張	葉倚長缺刻深く葉柄細し	漬物用	稍良	同
壬生菜	(4) 384	綠	平滑	開張	葉細長缺刻なく葉柄細し	漬物用	稍良	同
小松菜	(2) 261	淡綠	稍皺縮	直立	葉稍廣く葉柄扁平	煮食用	稍良	同
土白菜（臺灣種）	(2) 245	綠	平滑	直立	葉稍々杓子狀をなし葉柄長し	煮食及漬物用	稍良	夏季栽培用として最も強し

菠　薐　草（飛龍菜）

品種名	a當收量	早晚	草丈の長短	葉の色澤	品質
內地種	(3) 317 kg	稍早	稍短	綠	良
臺灣種	—	稍晚	稍長	綠	良

茼　　蒿（茼蒿菜）

品種名	a當收量	葉の大小	缺刻の多少	香氣の多少	品質
內地種	(5) 379 kg	小	多	多	良
臺灣種	(5) 373	大	少	稍多	良

恭　　菜（茄茉菜）

品種名	a當收量	葉の色澤	葉柄の色澤	草丈の長短	用途	品質	備考
白莖	(4) 810 kg	淡綠	白	稍短	煮食	稍良	
丸葉（臺灣種）	—	綠	淡綠	稍短	煮食	不良	本島人は蔬菜として用ふる外豚の飼料となす
尖葉（臺灣種）	—	綠	淡綠	長	煮食	不良	同

款　　冬

菊科に屬する宿根作物にして蕾卽ち花及葉柄を需要せらるゝも、蕾は本島に於ては發生せずして葉柄のみを生ず。其葉柄たるや內地に於けるが如く肥大生長せず、然も夏季高溫の際は其生育に不適當にして多くは枯死するを以て、年々內地より種根を取寄せ栽培す。葉は根出葉にして綠色を呈し毛茸多く腎臟形をなし葉緣は鋸齒狀をなす、葉柄は長くして內面に凹み長さ30cm餘に及び、色は品種により異なり淡黃綠にして紫を含める紅色を呈せるもの、綠色又は紅色の線狀細點を有するもの等あり。品種は秋田款冬，山款冬，八つ頭款冬等あるも，本島に於ては山款冬の成績良好なり。

白　　芋 一名蓮芋

里芋屬の一種にして其莖葉の狀態里芋に類似するも異種なり。食用に供するは葉柄部にして蘞味なく，酢物として生食し又煮食用に供す。芋は固くして食用に適せず。熱帶及亞熱帶地方に於ける夏季の蔬菜として良好なり。5箇年平均 a 當收量368kg なり。

甕　　菜 (蕹 菜)

品種名	a當收量	葉の形狀	葉の大小	葉の色澤	花の色澤	結實性	品質	備考
大葉種	kg 393	短披針形	大	綠	白	結實す	稍良	夏季青物類缺乏の時期に生產するを以て廣く栽培せらる 水陸共に栽培せられ殆ど年中收穫することを得
小葉種	970	短披針形	小	綠	白	結實せず	不良	

水 前 寺 菜 (紅鳳菜)

品種名	a當收量	葉の形狀	葉の色澤	葉緣	用途	品質	備考
紅種	kg 524	披針形	表面綠 裏面濃紫	鋸齒狀	煮食	稍良	栽培者多し

雁　來　紅 (莧 菜)

品種名	a當收量	草丈の長短	葉の形狀	葉の大小長短	葉の色澤	葉面皺縮の多少	用途	品質
紅尖莧	kg 623	稍短	卵形	小短	暗紅	少	煮食	稍良
尖莧	—	稍短	卵形	小短	基部暗紅 先部綠	少	煮食	稍良
白尖莧	262	稍短	卵形	小短	綠	少	煮食	稍良
皺莧	—	長	披針形	小長	暗紅	多	煮食	良
白皺莧	—	長	廣卵形	最大短	綠	多	煮食	稍良
紅虎耳莧	—	長	廣卵形	大短	暗紅	少	煮食	稍良
白虎耳莧	—	長	廣卵形	大短	綠	少	煮食	稍良

よ　も　ぎ　な　（臺灣種）（角　菜）

本島在來蔬菜にしてよもぎ屬、多年性宿根草なり。葉に多くの缺刻を有し綠色に稍々赤味を帶び、葉柄は淡紫紅色なり。收穫は葉の長さ20 cm内外に成長したるとき刈り採る。年6—7回收穫をなすを得。本島人は主に煮食用に供す、又浸し物となすも可なり。2箇年平均 a 當1回刈取收量74kgなり

綠　葉　甘　藍　（隔藍菜）

綠葉甘藍の一品種にして本島在來蔬菜なり。葉は廣卵形にして淡綠色を呈し大ならず。煮食用に供す。

野　蜀　葵　一名三葉

根出葉にして葉柄長く葉は淡綠色を呈し、葉柄の先端には淺き缺刻あり，3枚の心臟形葉を有す。是れ三葉の稱を得たる所以なりとす。用途は茹でて浸し物又は香味料として用ひらる。收穫は普通15cm内外に伸長したるときより隨時刈取る法と軟白して一時に採取する法とあり。刈取法によるときは1箇月約1回刈取り 4—5回の收穫をなすことを得。4箇年平均 a 當收量387 kgなり。

塘　　蒿　（芹　菜）

品　種　名	a 當收量	早　晩	強弱	草丈の長　短	葉　の色　澤	香氣の多　少	軟白の適　否	品質	備　考
海　南　種（臺灣種）	2) 504 kg	稍　晩	強	長	綠	多	不　適	稍頁	本島人用なり
青　種（臺灣種）	—	早	強	短	青　綠	多	不　適	良	同
ホワイト、ヒム	356	晩	稍強	稍　長	綠	多	適	頁	
シルバーセルフブランチング	168	稍　早	稍弱	稍　短	淡　綠	多	適	良	

葫　　荽　（莞　荽）

本島在來蔬菜にして莖葉の狀態稍々野蜀葵に類似するも丈低く、葉は細小淡紫綠色を呈す。生食用にして一種の香氣を有し本島人の嗜好に適す。a 當收量99kgなり

旱　芹　菜　パーセリー

草丈低く葉は卷縮し鋸齒狀缺刻を有し一種の香氣を有す。香辛料として西洋料理に用ふ。

胡　椒　草

草丈15cm内外、葉は小形にして深き缺刻を有す、莖葉共に一種の香氣と辛味とを有す。香辛料として生食用に供す。

水 田 芥 子

本島北部の溝緣に自生せる所あり。茹でて浸し物とし又煮食に適す。本島人は食用に供せず。

水　　　芹 (水芹菜)

本島北部の溝緣に自生す。香辛料として香味良好なるも本島人は食用に供せず。

紫　　　蘇

一年生の草本にして充分生長するときは1m以上に達す。葉卵圓形にして周緣鋸齒狀をなし。紫赤色のものと綠色のものとの2種あり。紫赤色種を赤紫蘇と稱し、綠色種を青紫蘇と云ふ。又葉に皺縮を有するものを縮緬紫蘇と云ふ。各種共一種の香氣を有し香辛料として用ひらる。赤紫蘇は紫色素を有し之によりて梅干其他漬物類の色附をなす。又花穗は穗紫蘇と稱し鹽漬、天麩羅、砂糖漬等に用ひらる。

花　椰　菜

品種名	a當收量		早晩	草丈の長短	葉の形狀	葉の色澤	結蕾の難易	花蕾の部 形狀	色澤	大小	品質
サツトンス、オータム、マンモース	(4)	95 kg	晩	長	廣披針形	濃綠	易	扁圓表面稍整	白	大	良
サツトンス、アーリー、ジヤイアント	(4)	122	早	長	廣披針形	濃綠	易	扁圓表面稍整	白	中	良
サツトンス、ホワイト、クイン	(2)	86	晩	短	廣披針形	濃綠	易	扁圓表面稍整	白	中	良
サツトンス、フアスト、クロツプ		211	最早	短	廣披針形	綠	易	扁圓表面正	白	大	良
サツトンス、マグナムボーナム		182	中	稍長	廣披針形	綠	易	扁圓表面正	純白	大	最良
アミドル、ドバリ		129	早	稍長	廣披針形	綠	易	扁圓表面正	淡黃白	大	良
ヘンダーソンス、アーリー、スノボール		88	早	短	廣披針形	綠	易	扁圓表面稍正	白	中	良
ルーメトル、アピエクル		49	晩	短	黄披針形	綠	易	扁圓表面正	淡黃白	稍小	良

木立花椰菜

(イ)サツトンス、ミツケルマス、ホワイト　中生種にして草丈高く葉廣く披針形を呈し濃綠なり。結蕾容易、形狀扁圓緻密白色にして太く品質良好なり。4箇年平均a當收量105kgなり。

備考

當部に於て明治四十三年以後「サツトンス、ミツケルマスホワイト」「ウインターマンモース」「アーリーラージーホワイト」「サチス、フツクシヨン」「オータムプロテクチング」の5品種に就き試作の結果「サツトンス、ミツケルマスホワイト」種以外は徒に莖葉繁茂し花蕾を生ずること少かりき。會々一、二の品種に花蕾を生ずることありしも其歩合甚だ少く、全作付株數に對し1割乃至2割にして栽培の價値なきことに認めたり。

千葉萱草 (金針菜)

多年生宿根草にして十月頃花梗を抽出し、黄褐色の花を開く。食用部は蕾にして未だ開花せざる前摘採し、乾燥し置き臺灣料理用として煮食す。當部試作成績によればa收量乾蕾122.280脊(24.6kg)なり。本島各地に於て日常家庭用として小面積に栽培せらるゝも、主に支那より輸入せらる。

朝鮮薊

多年性宿根草にして本邦に自生せる薊の一種なり。葉は稍々大にして長く33cmに達し深き缺刻を有す。葉面に小白毛を有し草丈1m以上に達す。年々六、七月の頃より花梗を抽出す。需要部は主に花蕾の萼片の內面(植物學上總苞)及花托部に附著せる扁平なる肉部にして、開花前之を收穫す。調理法は種々あるも簡單なる法は總苞又は其他の部分を採り先づ少量の食鹽を加へたる熱湯中に入れ、瀹きたる後肉部を出しバタ又はクリームソース等にて加味し食卓用に供す。又新芽は之を軟白して食することを得。

蘘荷

日本特有の蔬菜にして多年性宿根草なり。其莖葉の狀態薑に類似するも、葉は淡綠にして稍々大なり。春季發芽せる嫩芽及夏季發生する花蕾は一種の甘味と辛烈なる芳香とを有し香辛料として用ひらる。嫩芽を蘘荷竹と稱し、花蕾を蘘荷の子と云ふ。

羅勒 臺灣名九層塔 (カウサントア)

莖葉其他の狀態紫蘇に似たる多年生植物にして、穗を香辛料として用ひ又天麩羅となすときは香味佳良なり。

胡瓜 (刺瓜)

品種名	a當收量 (kg)	早晩	病蟲害に對する強弱	果の部 形狀	大小長短	收穫期の色澤	熟期の色澤	肉の厚薄	品質
青大胡瓜	(5) 361	中	稍強	圓筒	稍大中	綠	淡黃	稍厚	良
早生節成	(5) 387	早	弱	圓筒	小短	綠	褐	稍薄	稍良
三枚目節成	(5) 323	早	弱	圓筒兩端細し	中中	綠	褐	稍薄	稍良
新種青長節成	(5) 365	早	稍弱	圓筒	中中	綠	褐	稍厚	稍良
刈羽節成	(5) 287	早	弱	圓筒兩端細し	小長	綠	褐	稍厚	稍良
三尺胡瓜	(5) 398	晩	稍強	長圓筒兩端細し	小長	淡綠	黃	稍厚	良
開原大胡瓜	(3) 403	晩	強	圓筒	大長	淡綠	褐	厚	良
千成胡瓜	(3) 296	晩	稍強	長圓筒兩端細し	小長	綠	帶黃褐	稍厚	稍良
大王胡瓜	(3) 360	晩	稍強	長圓筒兩端細し	小長	淡綠	黃	稍厚	稍良
臺灣青	(2) 391	中	強	圓筒兩端細し	中中	綠	褐	稍厚	良
臺灣白	325	中	強	圓筒兩端細し	中中	白	白	稍厚	良
阿緱大	273	晩	強	圓筒先端稍大	大長	綠	黃褐	厚	良

甜　瓜

品種名	a當收量	早晩	病蟲害に對する強弱	果の部 形狀	大小	色澤	縱溝の有無	果面の粗滑	肉色	品質
梨甜瓜	(4) 60kg	晩	稍強	長卵形蔕部突出	中	白	無	滑	白	良
銀甜瓜	(4) 88	中	弱	長卵形	稍大	銀青	有	稍滑	淡綠	稍良
鳴子甜瓜	(4) 56	中	弱	短圓筒	中	淡綠地に濃綠條紋あり	有	稍滑	淡綠	稍良
千成甜瓜	(2) 45	早	稍強	長卵形	小	淡黄	無	滑	白	良
金甜瓜	—	中	稍強	短圓筒	中	黄地に綠條紋あり	無	滑	淡綠	良

マスクメロン（甜瓜の一種）

品種名	產地	草勢強弱	果の部 形狀	外皮の色	網目	肉色	肉の厚薄	甘味の多少	香氣の多少	品質
スカーレツト	英國種	強	扁圓	黄	蜜	黄朱	厚	多	多	良
ヒーロー、オブロツキンゲ	同	強	扁圓	黄	粗	白	薄	稍多	中	良
リングリーダー	同	強	楕圓	黄	なし	綠	厚	多	中	良
ホネ、デユ、メロン	米國種	強	楕圓	淡黄	なし	綠	厚	多	少	良
エメラルド、セム	同	強	扁圓	黄綠	稍密	黄朱	稍薄	稍少	多	稍良
ロツキー、フオード	同	強	楕圓	黄	稍密	綠	稍薄	稍少	多	稍良

越　瓜（葉瓜）

品種名	a當收量	果の部 形狀	大小長短	色澤	肉の厚薄	肉質の粗密	品質	備考
東京大越瓜	211kg	長圓筒	中 稍長	淡黄綠	厚	稍密	中の上	
大青縞瓜	267	圓筒	大 稍短	綠地に淡綠の條紋あり	最厚	密	上の上	奈良漬用とし良
節成越瓜	297	長圓筒	中 稍長	淡綠	厚	密	上の上	同
黑門越瓜	206	長圓筒	中 稍長	淡綠	厚	密	上の上	同
桂越瓜	342	長圓筒兩端稍小	中 稍長	淡綠	厚	密	上の中	
臺灣青皮越瓜	248	長圓筒莖部稍小	稍大 稍長	濃綠	薄	粗	下	奈良漬に適せず
臺灣白皮越瓜	294	長圓筒莖部稍小	稍大 稍長	淡綠	稍薄	粗	中の中	同

南　瓜（金瓜）

品種名	a當收量	早晩	果の部 形狀	大小	皺縮の多少	縦溝の深淺	色澤	肉色	肉質の粗密	品質
縮緬（居留木橋）	(6) 87 kg	早	扁圓	小	稍多	稍深	赤褐	淡黄	稍密	良
菊座（内藤）	(6) 86	早	扁圓	小	少	稍深	赤褐	淡黄	稍密	良
西京（鹿ノ谷）	(5) 116	稍晩	瓢形	中	稍多	淺	赤褐	淡黄	稍密	稍良
三毛門	—	早	扁圓	小	少	淺	濃綠	淡黄	稍密	稍良
ハッバード	(6) 133	晩	短紡錘	中	稍多	極淺	黒綠	淡綠	稍密	稍良
デリシアス	(2) 103	早	心臓形	小	無	極淺	淡綠	黄	稍密	稍良
臺灣種金瓜	(6) 234	晩	稍圓	最大	無	淺	赤褐の地に綠の斑紋あり	黄	粗	不良

西　瓜（時瓜）

品種名	a當收量	草勢の強弱	早晩	種子の狀態	果の部 形狀	大小	色澤	肉色	貯藏適否	品質	備考
アイス、クリーム	(4) 273 kg	強	中	中粒灰白	圓	中	淡綠	淡紅	稍適	稍良	
マウンテン、スウキート	(4) 226	稍強	中	大粒暗褐	楕圓	大	濃綠斑紋	紅	稍適	良	
コールス、アーリー	(4) 257	稍強	早	中粒黒色	圓	中	濃綠斑紋	紅	不適	良	皮最も薄し
フロリダ、フエボリツト	(3) 225	稍強	中	中粒灰白	長楕圓	中	濃綠斑紋	紅	稍適	最良	甘味最も多し
スウキート、サイベリアン	(2) 62	稍強	早	極小粒暗褐	楕圓	極小	濃綠	黄	適	最良	稍々酸味を有す
黒皮西瓜	(4) 231	強	早	大粒黒色	圓	大	黒綠	紅	適	不良	
油頭種	236	強	早	中粒黒色	短楕圓	大	綠	黄	適	良	
凱旋	—	強	晩	大粒灰白	長楕圓	大	黒綠	紅	適	最良	
大和西瓜	—	強	早	小粒褐色	圓	中	綠	紅	稍適	良	結實多く二番成の小果に至るまで全部販賣用に適す
瓜子西瓜	(2) 197	強	早	大粒黒色	圓	極小	綠	淡黄	適	不良	種子を食用に供す

冬　瓜（苳瓜）

品種名	a當收量	早晩	果の部 形狀	大小長短	色澤	肉の厚薄	肉質の粗密	貯藏難易	品質
臺灣種	(2) 786 kg	晩	長圓筒	大長	綠色白粉なし	厚	粗	易	稍良
内地種	(2) 310	早	短圓筒	大短	綠色白粉あり	薄	稍密	稍易	稍良

扁　　蒲 (匏仔)

品種名	a當收量	早晩	果の部						備考
			形狀	大小長短	色澤	肉質の粗密	貯藏難易	品質	
長扁蒲	(3) 232 kg	中	長圓筒	中長	綠	粗	稍難	稍良	
丸扁蒲	(3) 315	晩	稍圓	大短	綠	粗	稍易	稍良	内地に於て干瓢となすは多く本種なり
大白匏(臺灣種)	—	晩	稍圓蔕部凸出	大短	綠	粗	稍易	稍良	
虎皮匏(臺灣種)	—	中	稍圓蔕部凸出	大短	綠地に濃綠斑あり	粗	稍易	稍良	

絲　　瓜 (菜瓜)

品種名	結果の多少	果の部						
		形狀	大小	長短	色澤	果面	用途	品質
三尺糸瓜	稍多	長圓錘	小	長	濃綠	平滑	煮食	稍良
米管瓜(臺灣種)	多	圓筒	大	短	濃綠	平滑	煮食	良
秤錘瓜(臺灣種)	多	圓筒	稍大	稍長	濃綠	平滑	煮食	稍良
竹芋瓜(臺灣種)	稍多	長圓錘	小	長	濃綠	平滑	煮食	稍良
雨傘瓜(臺灣種)	稍多	棍棒	稍小	稍長	濃綠	多くの角を有す	煮食	稍良

苦　　瓜 (苦瓜)

品種名	收量の多少	早晩	果の部			
			形狀	大小長短	色澤	品質
内地種	少	早	紡錘	小短	黄綠	不良
臺灣種	多	晩	紡錘	大長	黄綠	稍良

隼　人　瓜

蔓性多年生植物にして葉は掌狀をなして20cm内外あり。果は300g内外にして殆ど年中結果するも就中四、五月及九月前後に開花し六、七月及十一月前後に收穫するもの最も多し。

茄　　子 (茄仔)

品種名	a當收量	早晩	草丈の長短	分枝の狀態	病蟲害に對する強弱	果の部						備考
						形狀	大小長短	色澤	肉質の粗密	用途	品質	
晩生東京山茄	(2) 153 kg	早	短	分枝性	稍弱	長卵	中短	黑紫	稍密	煮食及漬物	稍良	
中生東京山茄	82	早	短	分枝性	稍弱	長卵	中短	黑紫	稍密	煮食及漬物	稍良	

品種名		反當收量	早晩	草丈の長短	分枝の狀態	病蟲害に對する強弱	果の部 形狀	大小長短	色澤	肉質の粗密	用途	品質	備考
佛國千成茄		209 kg	早	短	分枝性	稍弱	長卵	中短	黑紫	稍密	煮食及漬物	稍良	
早生蔓細千成茄		—	早	短	分枝性	弱	長卵	小短	黑紫	稍密	煮食及漬物	稍良	
巾著茄	(2)	77	晩	中	木立性	稍強	巾着	大短	黑紫	密	煮食	良	
芹川茄	(2)	70	晩	中	木立性	稍強	圓	大短	黑紫	密	煮食	稍良	
眞黑茄		79	晩	中	木立性	稍強	卵圓	大短	黑紫	密	煮食	稍良	
原島茄		49	晩	中	木立性	稍強	卵圓	大短	黑紫	密	煮食	良	
清國大圓茄		—	晩	中	木立性	稍強	圓	大短	黑紫	密	煮食	良	
牛生包茄(臺灣種)		—	晩	長	木立性	強	長卵	大中	黑紫	稍密	煮食	良	屏東附近に於て生産多し
米國政府大茄		—	最晩	長	木立性	弱	卵圓	大短	淡褐紫	稍密	煮食及漬物	稍良	
佐土原長茄	(3)	103	中	中	稍木立性	稍弱	長形	中稍長	黑紫	稍密	漬物	良	嘉義臺南地方にて生育良好なり
南部長茄	(2)	89	中	長	木立性	稍弱	長形	中稍長	黑紫	稍密	漬物	良	
博多長茄		—	中	長	木立性	強	長形	小長	黑紫	稍密	漬物	良	
臺灣長茄	(2)	154	晩	長	木立性	強	長形曲捻す	小長	紫	粗	煮食及漬物	稍良	
臺灣白長茄		200	晩	長	木立性	強	長形曲捻す	小長	白	粗	煮食及漬物	稍良	

蕃茄 (トマト)

品種名	收量の多少	早晩	草丈の長短	病蟲害に對する強弱	果の部 形狀	大小	色澤	品質	備考
サチスフワクシヨン	多	早	長	稍強	稍球	稍小	紅	良	
アバンダンス	多	中	長	稍強	稍球	中	紅	良	
パアフエクシヨン	多	中	長	稍強	稍球	中	紅	稍良	
ビユチイ	中	中	長	稍強	稍球	中	鮮紅	良	
ポンデロサー	中	晩	長	弱	扁球	最大	赤	稍良	蔕部に龜裂を生ず
アクメ	多	晩	長	稍強	扁球	大	紅	稍良	
アーリーラビイ	中	中	長	稍強	稍球	中	紅	稍良	
アーリー、フリードム	多	早	長	稍強	扁球	中	紅	稍良	
アーリーアナ	中	早	長	稍強	扁球	中	紅	良	
キング	多	晩	長	強	扁球	稍大	紅	稍良	形狀不正
ストーン	多	中	長	稍強	扁球	中	赤	良	
ミカド	多	晩	長	稍強	扁球	大	紅	稍良	形狀不正
サツトンス、エワン	多	中	長	強	稍卵形	中	紅	最良	甘味最も多し

品種名	收量の多少	早晚	草丈の長短	病蟲害に對する強弱	果の部 形狀	大小	色澤	品質	備考
エロー、プラム	多	早	中	強	長卵形	小	黃	良	夏季栽培に適す
ジユン、ベア	多	中	長	稍強	扁球	稍大	紅	良	形狀正
札幌	多	中	長	強	扁球	稍大	紅	良	形狀正
アーリーヒウエル	多	中	長	稍強	扁球	稍大	紅	良	形狀正
ゴールデンフイツグ	中	早	長	強	卵形	極小	黃	良	甘味甚だ多し
臺灣野生	中	早	稍短横繁	強	球	極小	紅	稍良	夏季栽培に適す

蕃椒（蕃姜）

品種名	a當收量（乾燥品）	草丈の長短	果の部 結果の狀態	形狀	大小長短	色澤	辛味の多少	備考
鷹ノ爪	kg 29	稍長	上向	長圓錐	小短	鮮紅	最多	內地より乾蕃椒として輸出するは主に本種なり
三鷹	25	短	上向	長圓錐	中短	鮮紅	多	內地より乾蕃椒として輸出せらる
八ツ房	29	短	上向	長圓錐	大中	鮮紅	稍多	同
日光	16	稍短	下向	長圓錐	稍小最長	鮮紅	多	
ラージ、ベル	-	稍短	下向	不正卵形	大短	鮮紅	少	料理用に供す
小鷄心尖（臺灣種）	16	長	上向	圓錐	小短	橙黃	多	栽植後10年以上經過し丈3mに達するものあり
大鷄心大（臺灣種）	29	長	下向	不正卵形	大短	鮮紅	多	同
恒春野生（臺灣種）	—	稍長	上向	長圓錐	極小短	鮮紅	最多	臺灣南部殊に恒春地方に野生多し

菜豆

品種名	a當收量		早晚	蔓の有無	種子の色澤	種子の大小	花の色	莢の部 形狀	大小	色澤	硬軟	品質
ロング、フエロー	(3)	kg 60	早	無	褐色地に紫の斑紋あり	中	白地に微紫を有す	細長眞直	中	綠黃	軟	良
インプルーブド、ゴノルデン、ヷツクス	(3)	49	早	無	白地に淡褐斑紋あり	中	白	扁不眞直	中	綠黃	軟	良
ゴールデン、アイドヷツクス	(3)	50	早	無	—	中	白地に微紫を有す	扁不眞直	中	綠	軟	良
更紗菜豆	(4)	56	早	無	白地に紅斑あり	中	白	扁不眞直	中	綠	軟	良
蔓無鶉菜豆	(2)	32	早	無	淡褐地に紅褐斑あり	中	紫	扁不眞直	中	綠	軟	良
ケンタツキー、ウオンダー	(2)	131	晚	有	灰褐	中	紅紫	細長波狀	中	綠	軟	良

品種名	a當收量		早晩	蔓の有無	種子の色澤	種子の大小	花色	莢の部				
								形狀	大小	色澤	硬軟	品質
ホーチカルチユラル		kg 44	晩	有	紅紫	大	淡紫	扁平眞直	稍大	綠	軟	良
千成菜豆	(3)	166	晩	有	灰褐	小	白	扁平眞直	中	綠	軟	良
茶八ツ房菜豆	(4)	72	晩	有	茶褐	中	淡紅	扁平稍曲る	稍大	綠	軟	良
白八ツ房菜豆	(5)	67	晩	有	白	中	白	扁平稍曲る	稍大	綠	軟	良
大王菜豆	(3)	67	晩	有	白	大	白	扁平波狀	最大	淡綠	軟	良
金時菜豆		83	早	無	淡褐	大	淡紫	扁平眞直	大	淡綠	軟	良
アリコ、ボレーアユ、モン、ドール		118	早	有	紫褐	稍大	紫褐	扁平眞直	大	黄綠	最軟	最良

豇　　豆（菜豆）

品種名	a當收量		蔓の有無	種子の大小	種子の色澤	花色	莢の部			
							形狀	色澤	硬軟	品質
十六豇豆	(4)	kg 102	有	小	紅	淡紫	細長	淡綠	稍軟	稍良
紅豇豆（臺灣種）	(4)	120	有	小	紅	淡紫	細長	紫紅	稍軟	稍良
白豇豆（臺灣種）	(4)	95	有	小	紅	淡紫	細長	淡綠	稍軟	稍良

大　　豆（枝豆）（白豆又は烏豆）

枝豆は大豆の未熟なる間に刈り採りたるものにして、枝と共に煠でゝ間食用に供し、或は莢を切り取り兩端を切り醬油にて煮附くる時は極めて美味なり。本島に於ては内地種は生育一般に不良にして本島種白豆及烏豆生育良好なり。

刀　　豆（關刀豆）

品種名	a當收量		種子の大小	種子の色澤	花の色	莢の部				
						形狀	大小	色澤	用途	品質
赤刀豆	(4)	kg 129	大	紅	紫紅	刀狀	大	綠	漬物	稍良
白刀豆	(4)	114	大	白	白	刀狀	大	綠	漬物	稍良
布哇種	(2)	195	稍小	白	白	刀狀	稍小	綠	漬物及煮食	良

豌　　豆（荷蘭豆）

品種名	a當收量		種子の色澤	蔓の有無	花の色	莢の部			備考
						色澤	大小長短	品質	
日本莢豌豆	(2)	kg 24	淡黄白	有	白	綠	小短	稍良	
臺灣莢豌豆	(2)	42	淡黄白	有	白	綠	小短	良	本島に於ては本種生育最良好にして結果多し

蠶　　　豆（馬歯豆）

品種名	早晩	病害に對する強弱	豆の大小	草丈の長短	莢の部			備考
					大小長短	色澤	品質	
早生蠶豆	早	稍強	小	中	小短	淡綠	良	本島に於ては本種生育最も良好にして結果多し
一寸蠶豆	晩	稍弱	大	長	中中	淡綠	良	
於多福蠶豆	晩	稍弱	大	長	中中	淡綠	良	

鵲　　　豆（肉豆）

品種名	a當收量	種子の色澤	葉の色澤	花の色	莢の部			備考
	kg				形狀	色澤	品質	
內地種	—	黑褐	綠	白	稍長方形	淡綠	稍良	本島に於ては多年性あり
白肉豆（臺灣種）	—	黑褐	綠	白	稍長方形	淡綠	稍良	同
紅肉豆（臺灣種）	147	黑褐	紫綠	紫	稍長方形	淡紫綠	稍良	同

皇　帝　豆（臺灣種）

ライマ豆の一種にして本島在來種なり。葉は淡綠色の 3 小葉より成り蔓性多年性なり。花は淡黃色を呈し莢は綠色にして長さ 9cm 幅 3cm 內外あり。用部は種子にして未熟の際收穫し煮食に供す。食味豆中に冠たり。本島南部に多く產す。

あめりかねり

品種名	a當莢收量	a當種子收量	莢の部						種子の用途
	kg	l	形狀	長短	色澤	粘氣の多少	用途	品質	
ロング、グリーン	83	19	長圓錐角を有す	長	綠	多	燒及煮食	稍良	コーヒ代用
ホワイト、ベルベット	(2) 58	15	長圓錐平滑	長	淡綠	多	燒及煮食	稍良	コーヒ代用
爪哇種	(2) 67	—	長圓錐平滑	長	淡綠	多	燒及煮食	稍良	コーヒ代用

第四章 栽培表（括弧内は臺灣名）

種類	適地	播種法	a當播種量	a當所要苗床	畦幅	株間	a當施用量 肥料名	元肥	追肥	備考
				m²	cm	cm		kg	kg	
蘿蔔（菜頭）	砂質壌土腐植土產は往々苦味あり	點播 條播	55g	—	61	21-45	堆肥 煙骨 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰	227 38 38 4 2	113 3回分施	點播は1株5-6粒宛下種
二十日蘿蔔	砂質壌土	撒播 條播	252g	—	61-91 條間15	3-9	堆肥 人糞尿	340 113	— —	間引きて適當の株間となす 播種後30日にて收穫
蕪菁	砂質壌土 壌土	點播 條播	63g	—	61	9-15	堆肥 煙骨 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰	113 38 38 4 2	113 3回分施	點播は1株7-8粒宛下種後1木とし條播のものは間引きて適當の距離とす
胡蘿蔔	深き砂質壌土	條播	毛付91g 毛取74g	—	61	9-18	堆肥 煙骨 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰	113 38 38 3 2	113 3回分施	生長するに從て間引きて適當の距離となす
牛蒡	深き砂質土、埴質土を忌む	點播 條播	64-128g	—	61	9-18	堆肥 煙骨 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰	113 38 38 2 2	113 3回分施	點播は1株5-6粒下種し生長するに從ひ間引きて1本となす。條播は間引きて適當の株間となす
火焔菜	壌土 埴質壌土	點播 條播	181g	—	61	15-30	堆肥 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰	189 38 4 2	76 2回分施	點播は1株5—6粒下種し生長するに從ひ間引きて1本とす 條播のものは間引きて適當の株間とす
薯蕷（田薯）	壌質埴土 埴土	點植	19kg	—	76-91	30-45	堆肥 大豆粕 人糞尿 燒土	340 3 — 76	76 2回分施	零餘子又は親薯を切斷して栽植し蔓30cm位となりたる時支柱を立つべし
豆薯（川薯）	砂質壌土 壌土 埴質壌土	點播	397g	—	76-91	15-24	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰	113 38 2	113 3回分施	種子を播下す。蔓の30cm位となりたる時長さ150-180 cmの支柱を與ふ。
甘藷（蕃薯）	砂質壌土	挿莖 點植	302本	1.7m²	121	30	煙骨 過燐酸石灰	38 3	—	畦は高畦とし蔓は約30cmに切斷して挿植す
蓮根	肥沃なる壌土 埴質壌土	點植	19kg	—	182	91	煙骨（又は堆肥） 人糞尿 大豆粕	76-151 38 —	38 6 1回分施	新芽の附著せる蓮根を水田に栽植す

種類	適地	播種法	a當播種量	a當所要苗床 (m²)	畦幅 (cm)	株間 (cm)	a當施用量 肥料名	元肥 (kg)	追肥 (kg)	備考
薑 （姜仔）	砂質壤土 壤土 埴質壤土	點植	30-34kg	—	61	15-24	堆肥 大豆粕	189 8	11 2回分施	深さ21-24cmの溝を掘り之を栽植し薄く燒土又は土を覆ふ
馬鈴薯	砂質壤土 壤土	點植	19-30kg	—	55-61	24-30	堆肥 大豆粕 人糞尿 過燐酸石灰	189 6 — 2	76 2回分施	種薯の大なるものは切斷して用ひ切口に土灰を附着す
菊芋	砂質壤土 壤土	點植	9kg	—	76-91	45-61	堆肥 人糞尿	189 —	38 1回施用	白絹病に侵さるゝこと多し注意すべし
慈姑	壤土 埴質壤土	點植	11kg	—	91	61	煙骨 （又は堆肥） 人糞尿 大豆粕	76 151 38 -	38 1回施用 6 1回施用	水田に栽培す
甘露兒	砂質壤土 壤土	點植	4-5kg	—	61	15-18	堆肥 人糞尿	113 —	76 2回分施	
里芋 （芋仔）	壤土 埴質壤土	點植	8-15kg	3.3-5.0m²	61-91	45-61	堆肥 大豆粕 人糞尿 過燐酸石灰	151 6 — 2	113 3回分施	子芋を栽植に供し子芋は收穫後栽植するまで苗床に置くを可とす。栽植後子芋の成長するに從ひ培土をなす
球莖甘藍	壤土 埴質壤土	點播	15g	2.0m²	條間 45-61	24-36	堆肥 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰	227 38 8 2	76 2回分施	移植後40—50日を經て莖6-9cmとなりたるとき收穫す。十分肥大せるものは纎維多し
葱 （內地種） （葱仔）	壤土 埴質壤土	床播	27-32g	5.0	45-91	9-21	堆肥 大豆粕 人糞尿 過燐酸石灰	113 2 38 2	113 3回分施	1株1本又2本を栽植し成長するに從ひ培土をなし軟白す
葱 （臺灣種）	壤土 埴質壤土	床播	27-42g	6.7	條間 30-36	15-18	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰	113 38 2	151 8回分施	1株5-6本を栽植す。收穫は株分法により分蘖するに從ひ收穫す。軟白不適
分葱 （大頭葱）	壤土 埴質壤土	點植	3kg	—	條間 30-36	15-18	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰	113 38 2	151 8回分施	鱗莖により繁殖す。收穫法は北葱と同じ。四、五月頃葉枯死し多くの鱗莖を生す
韮葱	壤土 埴質壤土	床播	27-41g	5.0	61-91	15	堆肥 人糞尿 菜種油粕 過燐酸石灰	113 38 2 2	227 6回分施	1株1本宛を栽植す。生長するに從ひ培土し軟白す
韮 （韮菜）	壤土 埴質壤土	株分 床播	32g	6.7	條間 30-36	15	堆肥 人糞尿	189 38	151 8回分施	繁殖は主として株分法により12-15cmに伸長せるとき株元に板殼を置き多少軟白す

種類	適地	播種法	a當 播種量	a當所 要苗床	畦幅	株間	a當施用量 肥料名	 元肥	 追肥	備考
				m²	cm	cm		kg	kg	
薤 （蕗蕎）	壤土 埴質壤土	點植	12kg	—	36-45	15	堆肥 人糞尿	151 38	76 2回分施	
蒜 （蒜仔）	壤土 埴質壤土	點植	8kg	—	30-36	9-15	堆肥 人糞尿	189 —	151 4回分施	鱗莖により繁殖す
百合	砂質壤土 壤土 埴質壤土	點植	1008球	—	55-61	15-18	大豆粕 過燐酸石灰 人糞尿 燒土	8 6 76 189	76 2回分施	小球は畦幅株間を近くす
石刁柏	砂質壤土 壤土	株分 床播	43g	5.0	91-121	45-61	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰 厩肥（敷込及肥料用）	151 38 2 —	151 2回分施 189 1回施用	繁殖は種子又は株分法による發芽前畦上に藁を置き尙培土して軟化を行ふ
茭 （茭白筍）	肥沃なる壤土 埴質壤土	點植	株 121-181	—	91	61-91	堆肥	227	—	前年の株に生ぜる新芽を繁殖用とす。水田に栽培す
筍 （竹筍）	砂質壤土 壤土 埴質壤土	點植	15株	—	273	242	—	—	—	綠竹最も普通なり
萵苣 （萵仔菜）	壤土 埴質壤土	床播	8g	1.7	36-45	30-36	堆肥 菜種油粕 過燐酸石灰 硫酸アンモン	113 2 1 —	3 3回分施	
苦苣	壤土 埴質壤土	床播	7g	1.7	36-45	30-36	堆肥 菜種油粕 過燐酸石灰 硫酸アンモン	113 2 1 —	3 3回分施	
蒲公英	壤土 埴質壤土	條播	16g	—	條間 36	9-15	—	—	—	條播し生長するに從ひ間引き豫定の株間とす
甘藍 （高麗菜）	壤土 埴質壤土	床播	8g	撒 1.0 條 1.7	61-91	45-61	堆肥 大豆粕 人糞尿 過燐酸石灰	227 8 38 2	113 3回分施	假植を要せず
大芥菜 （芥菜）	砂質壤土 壤土 埴質壤土	床播 直播	14g 48g	1.7	45-61	30-45	堆肥 煙骨 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰	227 38 38 2 2	189 5回分施	栽植株は各株の距離を45cm位とす

種類	適地	播種法	a當播種量	a當所要苗床	畦幅	株間	a當施用量 肥料名	元肥	追肥	備考
				m²	cm	cm		kg	kg	
菘菜 (結球種) (卷心白菜)	壤土 埴質壤土	床播 直播	13g 46g	1.7	61	24-45	堆肥 燐骨 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰	227 38 57 8 2	113 3回分施	害蟲に注意すべし
菘菜 (不結球種) (白菜)	砂質壤土 壤土 埴質壤土	床播 直播	26g 46g	1.7	61	15-24	堆肥 燐骨 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰	227 38 57 8 2	113 3回分施	害蟲に注意すべし
菠薐草 (飛龍菜)	砂質壤土 壤土 埴質壤土	撒播 條播	170g 565g	—	45-61	9-15	堆肥 大豆粕 人糞尿 過燐酸石灰	227 2 38 2	76	發芽後成長と共に間引きて適當の株間とす
茼蒿 (茼蒿菜)	壤土 埴質壤土	撒播 條播	122g 182g	—	36-45	9	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰 大豆粕 硫酸アンモン	340 38 2 1 —	4 4回分施	移植をなすことを得。箱栽培に適す
菾菜 (茄茉菜)	砂質壤土 壤土 埴質壤土	床播	45g	3,3	45-61	45-61	堆肥 大豆粕 人糞尿 過燐酸石灰	227 2 57 2	189 5回分施	
款冬 (蕗)	砂質壤土 壤土	點植	11kg	—	61	30	堆肥 人糞尿	227 —	189 5回分施	根莖を繁殖用に供し古株498m²分にて1haに栽植することを得。早出をなさんとせば種根を内地より毎年取寄するを要す
白芋	壤土 埴質壤土	點植	181-242株	—	91	45-61	堆肥 人糞尿	378 38	151 4回分施	稍荏地に栽植し有機質物を多量に施用すべし
甕菜 ([illegible]) (甕菜)	砂質壤土 壤土 埴質壤土	直播 挿莖	225g	—	36-45	15-24	堆肥 人糞尿	340 38	189 5回分施	大葉種は種子により小葉種は莖を以て繁殖し小葉種は水中に栽培することを得
水前寺菜 (紅鳳菜)	砂質壤土 壤土 埴質壤土	挿莖 點植	605-907本	—	36-45	30-36	堆肥 人糞尿	340 38	189 5回分施	
雁來紅 ([illegible]) (莧菜)	砂質壤土 壤土 埴質壤土	床播 直播	床播4g 直播14g	5.0-6.7	36	15	堆肥 人糞尿	189 38	113 3回分施	直播とし撒播となすもの多し

種類	適地	播種法	*a* 當 播種量	*a* 當所 要苗床	畦幅	株間	*a* 當施用量 肥料名	元肥	追肥	備考
				m²	cm	cm		kg	kg	
よもぎな （臺灣種） （角菜）	砂質壤土 壤土 埴質壤土	株分 點植	605- 756株	—	36-45	36	堆肥 人糞尿	113 38	151 4回分施	
綠葉甘藍 の一種 （臺灣種） （隔藍菜）	砂質壤土 壤土 埴質壤土	床播 直播	床播26g 直播47g	6.7	36	15-61	堆肥 人糞尿	189 38	113 3回分施	
野萵菜	陰濕なる 埴質壤土	撒播 條播	79-126g	—	條間 45	9	堆肥 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰	340 38 1 2	151 4回分施	發芽後間引きて適當の株間となし條播のものは軟白に適す、苗を移植する事を得。箱栽培に適す
塘蒿 （外國種）	砂質壤土 壤土 埴質壤土	床播	9-14g	5.0-6.7	61-76	15-24	堆肥 人糞尿 菜種油粕 過燐酸石灰	113 38 5 2	113 3回分施	十分成長せるとき軟白を行ふ
塘蒿 （在來種） （芳菜）	砂質壤土 壤土 埴質壤土	床播 直播 （條播）	18g 32g	5.0-6.7	36	9-15	堆肥 人糞尿 人尿	189 38 —	132 7回分施	五、六、七、十一、十二月播種せるものは移植せず
胡荽 （在來種） （莞荽）	砂質壤土 壤土 埴質壤土	撒播	327g	—	91-121	6-9	堆肥 人糞尿 硫酸アンモン	151 38 —	2 3回分施	發芽後間引きて適當の株間となす
旱芹菜	砂質壤土 壤土 埴質壤土	撒播 條播	20-36g	—	條間 36	9-15	堆肥 人糞尿 硫酸アンモン	227 38 —	2 3回分施	移植することを得 箱栽培に適す
胡椒草	砂質壤土 壤土 埴質壤土	撒播 條播	42-63g	—	條間 36	6-9	堆肥 人糞尿 硫酸アンモン	227 38 —	2 3回分施	移植することを得 箱栽培に適す
水田芥子	砂礫地	挿莖 點植	556本	—	60	30	—	—	—	常に流水せる砂礫地によく生育す
水芹 （水芹菜）	—	株分 點植	1,111本	—	30	15	—	—	—	本島に野生せるもの多し。未だ栽培者なし
紫蘇	砂質壤土 壤土 埴質壤土	床播	殼付32g	1.0	45-61	30-45	堆肥 人糞尿	113 38	76 2回分施	生育中必要に應じ隨時收穫す
花椰菜	壤土 埴質壤土	床播	7g	撒播 1.0 條播 1.7	61-91	45-61	堆肥 大豆粕 人糞尿 過燐酸石灰	227 8 38 2	151 3回分施	花蕾發生後下葉を以て之を覆ひ日光に觸れざる樣注意すべし

種類	適地	播種法	a當播種量	a當所要苗床	畦幅	株間	a當施用量 肥料名	元肥	追肥	備考
				m2	cm	cm		kg	kg	
木立花椰菜	壤土 埴質壤土	床播	7g	撒播 1.0 條播 1.7	91	61	堆肥 大豆粕 人糞尿 過燐酸石灰	227 8 38 2	113 3回分施	花蕾發生後は下葉を以て之を覆ひ日光に觸れざる樣なすべし
千葉萱草(金針菜)	—	株分 點植	556本	—	60	15-24	堆肥 人糞尿	113 —	113 3回分施	支那より輸入せらるゝもの多し 栽培者少く且1戸の栽培面積5m²内外なり
朝鮮薊	埴質壤土 埴質壤土	株分 床播	24-36g	1.7-3.3	91-121	61	堆肥 人糞尿	340 38	76 2回分施	稍日蔭地に栽培するを可とす
蘘荷	壤土 埴質壤土	根分 點植	11kg	—	條間45	15-24	堆肥 人糞尿 藁(軟白用)	378 — —	76 2回分施 189 1回施用	稍々日蔭に栽培し早出を望まば毎年内地より種根を取寄するを要す
羅勒(九層塔)	砂質壤土	床播 直播	6g 25g	—	60	15	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰	113 - 4	113 3回分施	栽培者少し 1戸10株内外を栽培す
胡瓜(黄瓜)	砂質壤土 壤土 埴質壤土	床播 直播	31-46g	1.0	61-91	45-61	堆肥 大豆粕 人糞尿 過燐酸石灰	151 3 38 2	113 3回分施	蔓の15-18cmとなりたるとき支柱を與へ瓜守蟲の驅除に努むべし
甜瓜	壤質砂土 砂質壤土	床播 直播	8-12g	1.0	121-182	91-121	堆肥 菜種油粕 大豆粕 人糞尿 過燐酸石灰	151 — 3 34 2	3 1回施用 102 3回分施	蔓の12-15cmとなりたる時より順次敷藁をなし瓜守の驅除に努むべし
越瓜(菴瓜)	砂質壤土	床播 直播	18-27g	1.0	121-182	91-121	堆肥 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰	151 34 4 2	102 3回分施	同
南瓜(金瓜)	砂質壤土 壤土	床播 直播	22-34g	1.0	182-273	121-182	堆肥 米糠 人糞尿 過燐酸石灰 藁灰 菜種油粕	227 6 38 2 6 —	113 3回分施 2 2回施用	同

種類	適地	播種法	a當播種量	a當所要苗床	畦幅	株間	a當施用量 肥料名	元肥	追肥	備考
				m²	cm	cm		kg	kg	
西瓜 （時瓜）	砂土 砂質壤土	床播 直播	27-32g	1.0	182-273	121-182	堆肥 米糠 人糞尿 過燐酸石灰 菜種油粕	227 2 34 2 —	104 3回分施 6 4回追肥	同
冬瓜 （冬瓜）	砂質壤土 壤土	床播 直播	19g	1.0	182-273	121-182	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰	227 4 2	113 3回分施	同
扁蒲 （匏仔）	砂質壤土 壤土	床播 直播	16-19g	1.0	182-273	121-182	堆肥 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰	151 34 4 2	104 3回分施	同
絲瓜 （菜瓜）	砂質壤土 壤土	床播 直播	27g	1.0	121-182	91-121	堆肥 人糞尿 大豆粕	189 38 —	152 4回分施 2 1回施用	本島人は多く地上に棚を架し之に匐はしむ
苦瓜 （苦瓜）	砂質壤土 壤土	床播 直播	48g	1.0	91	45-61	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰 菜種油粕	151 38 2 3	113 3回分施	蔓の15-18cmとなりたるとき、長さ150-180cmの支柱を與ふべし
隼人瓜	壤土 砂質壤土	直播	13果	—	300	250	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰	189 — 4	113 3回分施	1株1果を播種す
茄子 （茄仔）	砂質壤土 壤土	床播	5-9g	1.0	61-91	45-61	堆肥 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰 木灰	113 38 6 2 8	113 3回分施	30cm位に伸長せるとき61cm内外の支柱を與ふべし 青枯病に注意すべし
蕃茄	砂質壤土 壤土	床播	4-5g	1.0	61-91	45-61	堆肥 人糞尿 大豆粕 過燐酸石灰 藁灰	113 — 1 1 8	113 3回分施	30cm位に伸長せるとき長さ121cmの支柱を與へ121cmに成長せるとき摘心葉腋芽は全部除去すべし 2本仕立を可とす
蕃椒 （蕃姜）	砂質壤土 壤土	點播	8-17g	2.0	61-91	36-61	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰 木灰 大豆粕	113 — 2 — 3	113 3回分施 4 1回施用	1株2本宛播植するを可とす

種類	適地	播種法	a當播種量	a當所要苗床	畦幅	株間	a當施用量 肥料名	元肥	追肥	備考
				m²	cm	cm		kg	kg	
菜豆	砂質壤土 壤土	點播	602g	—	61-91	36-45	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰 草木灰	151 19 2 8	38 2回分施	1株4-5粒播下し發芽後間引きて2-3本となす蔓性種には蔓の15-18cmとなりたる時支柱を立つべし
豇豆（菜豆）	砂質壤土	點播	267g	—	61-91	36-45	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰 草木灰	151 19 2 8	38 2回分施	蔓の15-18cmとなりたるとき支柱を立つべし
大豆（又は枝豆）（白豆及烏豆）	砂質壤土 ・ 壤土	條播 點播	557-977g	—	45-61	15-30	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰 草木灰	151 19 2 8	38 2回分施	條播のものは發芽後間引を行ふ
刀豆（關刀豆）	砂質壤土 壤土 埴質壤土	點播	728-1,361g	—	61-91	45	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰 草木灰	151 — 2 8	189 5回分施	1株2粒宛播下し其上に瓦又は古草履を覆ひ發芽を助け發芽前取り除くべし。蔓の30cmとなる時長さ180cmの支柱を立つべし
豌豆（荷蘭豆）	砂質壤土 壤土 埴質壤土	點播	602-908g	—	61-91	24-45	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰 草木灰	113 38 2 6	38 2回分施	蔓の18-21cmとなりたるとき、長さ120cm位の枝竹の支柱となすべし
蠶豆（馬齒豆）	砂質壤土 壤土 埴質壤土	點播	696-1,089g	—	61-91	30-40	堆肥 草木灰	38 4	—	病害に罹り易し
鵲豆（肉豆）	砂質壤土 壤土 埴質壤土	點播	557g	—	61-91	45-61	堆肥 人糞尿	189 —	113 3回分施	棚又は支柱を與ふべし。播種後3箇年間收穫することを得
らいま豆の一種（皇帝豆）	砂質壤土 壤土 埴質壤土	點播	267-527g	—	182-273	182-273	堆肥 人糞尿	189 —	113 3回分施	棚又は支柱を與ふべし
あめりっ・れり	砂質壤土 壤土	點播	228g	—	91	24-36	堆肥 人糞尿 過燐酸石灰	113 38 2	113 3回分施	

本彙報を編纂するに當り特に督勵指導を享けたる種藝科長磯永吉氏及助力を得たる各位に對し深厚の謝意を表す。